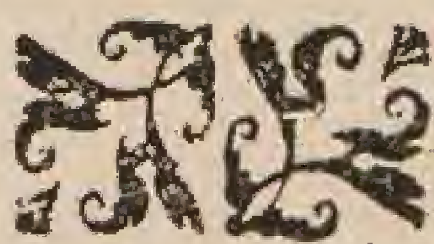


Chinois cueillant les fueilles,
et buuant la liqueur de Thé.

LE BON USAGE DU THÉ DU CAFFÉ ET DU CHOCOLAT

POUR LA PRESERVATION & pour la guerison des Maladies.

Par Mr DE BLEGNY, Conseiller, Medecin Artiste ordinaire du Roy & de Monsieur, & préposé par ordre de sa Majesté, à la Recherche & Verification des nouvelles découvertes de Medecine.



A PARIS,

Chez { L'AUTEUR, au College des quatre Nations. La Veuve D'HOURY, Quay des Augustins. Et la Veuve NION, ruë des Mathurins.

M. DC. LXXXVII.

Avec Privilege du Roy.



A MESSIEURS LES DOCTEURS en Medecine des Facultez Provincialles & Etrangeres, pratiquant à la Cour & à Paris.



ESSIEURS,

Aprés avoir serieusement étudié vôtre excellente pratique, pendant un grand nombre d'années

que je me ſuis attaché à vous ſuivre; aprés avoir tiré de vos judicieux avis & de vos doctes inſtructions, toutes les lumiéres dont j'avois beſoin, pour meriter l'honneur d'être en correſpondance avec vous; enfin aprés avoir pénetré les rares qualités qui vous rendent venerables à toutes les perſonnes de diſcernement, j'aurois beaucoup à me reprocher, ſi je n'avois pas recherché avec un extrême empreſſement, l'occaſion de vous rendre un hommage aſſez publique, pour faire connoître à tout le monde à quel point je vous honore, & combien je ſuis ſenſible à la reconnoiſſance que je vous dois.

C'eſt dans cette vûë, MESSIEURS, *que j'ay aſſemblé quelques parcelles de mes memoi-*

res, pour en former un corps d'ouvrage, & pour vous le consacrer ensuite par une dedicace tres respectueuse : peut être que vous le regarderez comme une production informe qui a besoin d'être rectifiée dans toutes ses parties ; mais peut être aussi que vous formerez en même temps le dessein de travailler vous mêmes à cette rectification : trop heureux s'il en arrivoit ainsi ! la seconde édition de ce Livre me donneroit le plaisir de voir paroître sous mon nom, un Ouvrage à l'épreuve de toutes Censures, & contre lequel la plus sevére Critique ne pourroit rien opposer.

Ce prejugé que je tiens infaillible, est fondé sur de puissantes considerations : en effêt vous cultivez avec tant de soin les beu-

reux talens que la nature vous a départis, que ne pouvant avoir de reſerve pour vous, elle eſt contrainte (pour ainſi dire) de ſe découvrir nuë à vos yeux, de vous rendre les confidens de ſes plus ſecrettes démarches, & de vous faire les dépoſitaires de tout ce qu'elle a de plus precieux; & comme vous étes devenus par tous ces avantages, les plus zelés & les plus fermes partiſans de la vérité, vous avez eû le bonheur de vous attirer une eſtime & une confiance ſi generale, que vous avez toûjours été ſoûtenus par l'approbation des grands, par les ſuffrages des ſçavans, & par la voye du peuple, contre toutes les attaques de vos ennemis les plus cruels & les plus injuſtes.

Auſſi ont-ils eû dans tous les

temps le chagrin de vous voir prosperer avec éclat, malgré toutes leurs cabales & toutes leurs intrigues; car ça presque toûjours été d'entre vous, que les Papes, les Empereurs, les Rois, & les autres Potentats de l'Europe ont tiré leurs premiers Medecins, c'est cette feconde pepiniere qui en a encore fourni presque generalement à tous les Princes & Princesses du sang & des Cours étrangeres, aux grands Seigneurs, & aux Camps, Hôpitaux & armées du Roy: C'est à cette Republique de litterature, que le public doit tant d'Illustres éleves & tant de Livres excellens; enfin c'est de cette piscine salutaire que les provinciaux & les étrangers malades, tirent un secours qu'ils ne pourroient recouvrer d'ailleurs, n'y ayant que vous seuls

qui connoiſſent leur conſtitution.

Mais pour ne parler que de l'état preſent des choſes, & ſur tout de celles qui ſont ſi fort expoſées aux yeux de tout le monde, que la malice de vos ennemis s'efforceroit en vain de les cacher; n'eſt-ce pas d'entre vous que le Roy, Monſieur, Mademoiſelle de France, Mademoiſelle d'Orleans, & Madame de Guyſe, ont tiré les Medecins qui ſervent actuellement prés de leurs perſonnes, dans la qualité de premiers, ou dans celle d'ordinaires, & n'eſtes vous pas vous mémes ceux à qui l'on a recours dans le public, pour ſecourir les malades qui ont été abandonnés, par ceux qui font conſiſter toute la Medecine en trois ou quatre remedes, qu'ils preſcri-

vent si indifferemment & si dangereusement en toutes occasions: en un mot n'est ce pas par vos observations & par vos experiences, qu'on a fait tant de découvertes utiles dans l'Anatomie, dans la Chymie, & generalement dans toutes les parties de la Medecine, où l'erreur & la confusion triomphoient, avant les importantes reformations que vous y avez faites.

Mais quels autres avantages le public ne tireroit il point de vôtre part, si l'envie ne s'opposoit pas avec autant de passion que d'injustice, à vos entrées dans les lieux où elle a du credit, au progrez de vos recherches, à l'Impression de vos Livres, à vos conferences publiques, & aux exercices de charité que vous

pratiquez en faveur des pauvres : certainement on verroit bien-tôt la Medecine dans ce haut point de perfection si desiré de tout le monde, & si peu recherché de tant de Medecins, qui par une non-chalance punissable, se laissent emporter au torrent des maximes d'usage, & qui par une une barbarie odieuse, oublient ce qu'ils doivent à Dieu au prochain & à eux-mêmes, pour sacrifier à leur avarice & à leur ambition, ceux qui par une confiance aveugle, s'abandonnent à leur fatale & indiscrete pratique.

Mais pour ne pas entrer plus avant dans ce parallele, & pour ne point irriter des gens, dont les atteintes sont toûjours aussi dangereusement que malicieusement premeditées, je dois rentrer dans

mes premiers mouvemens, pour vous aßûrer, que personne ne peut être avec plus de veneration & plus d'ardeur que moy,

MESSIEVRS,

Vôtre tres humble & tres obeïssant Serviteur.

DE BLEGNY.



AVERTISSEMENT.

DANS les œuvres de nos Voyageurs, on trouve quelques Chapitres qui traitent ſeparément du Thé, du Caffé & du Chocolat. Quelques uns de nos Medecins & de nos Simpliciſtes, ont emprunté de ces

Auteurs, les Relations & les Figures qu'ils avoient données ſur ces Matiéres, y ajoûtant même quelques obſervations Medecinales ; & Monſieur Sylveſtre du Four Marchand à Lyon, ſe donna la peine il y a environ quinze années, de donner au Public une compilation de ces relations & de ces obſervations, qu'il vient de faire imprimer en ſeconde Edition, ce qui peut paſſer pour un

ouvrage aſſez complet.

Il m'a ſemblé neanmoins que cette matiere n'étoit pas épuiſée, & que du moins elle devoit être examinée & expliquée plus Phyſiquement, c'eſt ce que je me ſuis propoſé de faire, & c'eſt ce qui m'oblige de donner cet eſſay au Public, qui n'eſt proprement que le projet d'une hiſtoire plus complete, à laquelle je ne pourray donner la derniere main, qu'aprés avoir re-

çû des Sçavans, la grace de me communiquer leurs obſervations.

Ce projet donc ne doit être conſideré, que comme une ſimple expoſition des principes, ſur leſquels je travailleray plus ſerieuſement dans un autre temps ; mais qui ne laiſſera pas d'avoir des-à-preſent ſes utilités, puis qu'aprés avoir donné une idée aſſez diſtincte de la nature des choſes qui en font le ſujet, je paſſe juſ-

qu'au bon uſage qu'on en doit faire, pour conſerver la ſanté lors qu'on la poſſede, & pour la reparer lors qu'on a eu le malheur de la perdre. Au ſurplus on trouvera auſſi dans cet opuſcule diverſes utencilles & commoditez de nouvelle invention, qui ſatisferont apparemment la curioſité des Lecteurs,

AVIS.

L'AUTEUR ne craint pas d'avertir, qu'il travaille actuellement à l'hiſtoire naturelle du Tabac, car quand il ſeroit prevenu ſur cet article, il auroit toûjours dequoy encherir ſur tout ce qu'on en pourra dire, auſſi bien que ſur ce qu'en a déja dit Monſieur de Prade, ayant en main des obſervations & des experiences qui luy ſont abſolument particulieres. Cependant il prie les Curieux de luy communiquer celles qu'ils peuvent avoir faites ſur cette matiere, ſaçhant bien qu'un ſeul homme ne peut pas tout obſerver ſur quelque ſujet que ce ſoit.

APPROBATION de Monſieur Falconnet, Conſeiller Medecin ordinaire du Roy, Doyen du College des Medecins, & ancien Eſchevin de la Ville de Lion.

LEs Ouvrages de Monſieur DE BLEGNY, ayant eu toute l'eſtime & toute l'approbation qu'il en pouvoit attendre, il n'en doit pas moins eſperer du Livre qu'il a composé ſur l'Uſage du Thé, du Caffé & du Chocolat, & ayant

eû ordre de Monſeigneur le Chancelier de l'examiner, Nous l'avons approuvé & nous l'avons jugé neceſſaire au public, qui tirera ſans doute beaucoup d'utilité, des nouvelles & curieuſes recherches qui s'y rencontrent, cét Auteur ayant découvert avec beaucoup d'eſprit & de clarté, pluſieurs particularités également importantes pour la ſanté, & agréables pour l'uſage. DONNE' à Lion, le 18. Juin 1686.

Signé, FALCONNET.

EXTRAIT DU Privilege du Roy.

PAR grace & Privilege du Roy, donné à Versailles le 29. Juin 1686. il est permis à Thomas Amaulry Marchand Libraire à Lyon, d'imprimer ou faire imprimer, vendre & debiter par tout le Royaume, un Traité du *Thé, du Caffé & du Chocolat*, composé par NICOLAS DE BLEGNY, Conseiller, Medecin ordinaire de Monsieur, avec défenses à tous Libraires, Im-

primeurs, & autres, d'Imprimer, faire Imprimer vendre & distribuër ledit Livre, sous quelque pretexte que ce soit, même d'impression étrangere & autrement, sans le consentement dudit exposant, ou de ses ayant causes, sur peine de confiscation des exemplaires contrefaits, mil livres d'amandes, dépens, dommages & interèts, ainsi qu'il est plus amplement porté par les Lettres de Privilége.

Registré sur le Livre de la Communauté des Libraires &

Imprimeurs de Paris, le 30. Iuillet 1686. suivant l'Arrest du Parlement du 8. Avril 1653. & celuy du Conseil privé du Roy du 27. Février 1665. Signé,

ANGOT, Sindic.

Ledit Sieur AMAULRY, a cedé & transporté le susdit Privilége audit S[r] DE BLEGNY pour en joüir suivant l'accord fait entr'eux.

Imprimé aux dépens de l'Auteur.

Achevé d'imprimer pour la premiere fois le 1. Decembre 1686.

LE



LE BON USAGE DU THE', DU CAFFE' ET DU CHOCOLAT.

PREMIERE PARTIE

Traitant de la Nature, des proprietés & de l'usage du Thé.

CHAPITRE I.

De la forme exterieure du Thé, des lieux où on le cultive, & de ses differentes dénominations.



ON donne ici le nom de Thé, à une petite feüille desseichée qu'on nous apporte des Indes Orientales, & en-

core à la teinture de cette feüille, dont on fait une boiſſon aſſés agreable par l'addition du ſucre. Quelques Auteurs comparent cette feüille à celle du Sumach dont ils veulent que ce ſoit une eſpéce; mais comme on ſçait que la plante qui la produit n'eſt qu'un arbriſſeau, quelques autres l'ont cõparée avec plus de raiſon au Piment Royal, qu'on nomme en latin *Chamæleagnus* où *Myrtus Brabantica*; puiſque les fleurs de cét arbriſſeau ſont dentelées, amêres, & odorantes comme celles du Thé; je ne voudrois pas dire neanmoins que c'en ſoit une eſpéce, mais je ne voudrois pas auſſi conclure avec Monſieur du Four, qu'il doit être neceſſairement

d'une nature differente , par cette ſeule raiſon qu'on le fait entrer dans la biére qui enyvre, & qu'au contraire une des proprietés plus eſſentielles du Thé eſt de des-enyvrer ; car pour détruire l'objection de Monſieur du Four, c'eſt aſſés de dire qu'étant en Angleterre , j'ay pris plaiſir a faire faire de la Biére ſeulement avec de l'Orge & du Thé, qui étoit à la verité infiniment plus agréables que celle qu'on prepare en Flandres avec le piment Royal, mais qui avec cette delicateſſe de goût , ne laiſſoit pas d'enyvrer plus puiſſamment.

En effet ſi Monſieur du Four eût propoſé cet objection à des Phiſiciens avant que de la publier , il auroit apris qu'elle

peut d'autant moins subsister, qu'entre une simple infusion & une liqueur fermentée, il y a cette difference, que l'infusion retient toûjours les qualités des ingrediens qui luy servent de matiere, & qu'au contraire une liqueur ne sçauroit soûtenir la fermentation, sans devenir differente de ce qu'elle étoit auparavant ; mais aprés tout, ces comparaisons de plantes me paroissent d'autant plus inutiles, qu'entre certaines espéces de nos plantes que nous raportons a un même genre, & que nous comprenons sous un même nom, il y a de notables differences dans leurs proprietez ; tellement que quand il seroit vray que nous aurions ici une sorte de Thé, il seroit

d'autant plus different de celuy qu'on nous apporte des Indes, qu'outre la difference qui se trouveroit dans les espéces par rapport à la forme, il y auroit encore celle qui doit necessairement resulter de la diversité des climats : c'est pourquoy je ne m'arresteray pas à rapporter icy, ce qui a fait croire à quelques Auteurs qu'on pouvoit encore prendre pour des espéces de Thé, la Betoine & quelqu'autres plantes qui ont les feüilles dentelées, leurs reflexions n'étant à mon sens d'aucune consideration.

Mais je ne dois pas me dispenser, de marquer les differences qui se trouvent dans le Thé même, que nos negocians

tirent du Japon & de la Chine, car celui que les Japonnois cultivent & qu'ils nomment *cha* ou *tcha* ou encore *tcha* est d'un verd clair & jaunâtre, & d'une odeur si douce qu'elle tire en quelque sorte à celle de la violette, ce qui fait que ceux même d'entre eux qui le négocient avec les Chinois, le nomment assés ordinairemens fleurs de *cha* ou *tcha imperial* ; c'est sans doute par cette raison & à cause de sa cherté excessive, que Monsieur Tavernier a pensé, que cette espéce de Thé étoit veritablement de pures fleurs déseichées, mais c'est un fait sur lequel je me suis éclairci étant à Londres, avec plusieurs Marchands Hollandois qui

pratiquent le commerce du Thé, & qui ont fait plusieurs fois le voyage des Indes Orientales, ayant appris d'eux que les Chinois & les Japonnois font tant d'état de nôtre saulge, & des autres denrées qui leurs viennent de l'Europe, que pour les avoir par échange, il presentent toûjours à nos Marchands tous ce qu'ils ont de plus exquis, & que cependant il ne leurs ont jamais presenté de ces pretenduës fleurs de Thé.

Ce n'est pas que l'arbrisseau qui produit les feüilles de Thé, ne produise aussi une sorte de fleur jaunâtre, & à ce qu'on croit semblable à celle du sumach, mais il est certain que cette fleur n'a jamais été

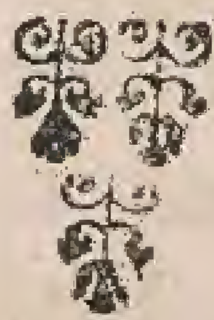
negotiée, & il est probable d'ailleurs qu'elle ne rendroit pas une teinture verte, ou que du moins le verd de cette teinture, seroit plus clair & plus jaunâtre que celuy de la teinture que donne le Thé de la Chine, ce qui s'accorderoit encore moins avec les sentimens de Monsieur Tavernier, qui nous a voulu faire entendre que la fleur de *cha*, donnoit plus de verd a sa teinture que le Thé dont on use à la Chine.

Mais quoy que ce qu'on nomme fleurs de *cha*, ne soit veritablement que la feüille du plus fin Thé du Japon, il est certain que sa teinture est infiniment plus agreable que celle du meilleur Thé de

la Chine, & qu'auſſi il ſe vend comme dit Monſieur Tavernier à un ſi haut prix dans le pays même, qu'il y a lieu de croire que nos Marchands ne s'en chargeroient pas, s'ils êtoient obligés de l'achepter au comptant; mais il eſt certain que par leurs échanges ils en ont du plus excellent qui leur coûte aſſés peu, pour le donner icy a beaucoup meilleur marché que les Marchands mêmes du Japon, & pour faire neanmoins un gain tres-conſiderable dans ce commerce.

Pour revenir maintenant à la diſtinction que je veux établir, je dois faire remarquer que le Thé de la Chine a ſes feüilles plus grandes,

d'un verd plus brun, & d'une odeur beaucoup moins agréable que le *cha* du Japon, aussi la teinture de ce Thé est-elle plus verte & beaucoup moins plaisante, en sorte même que l'infusion du plus commun, a un goût qui approche en quelque sorte de celle du sené. A tout prendre, il y a neanmoins assés de rapport entre l'arbrisseau qui produit le *cha* du Japon, & celuy qui fournit le Thé de la Chine, pour s'en faire une idée suffisante par l'inspection de la figure qui est à la page qui suit.





Chinois cueillant les fueilles et buuant la liqueur de Thé.

L'Autheur des Ambassades de la Chine, dit que cét arbrisseau est à peu prés de la hauteur de nos rosiers & de nos groseliers, que sa semence qui est noirâtre étant jettée en terre, produit dans l'espace de trois ans, des plants qui sont de rapport, & dont on cuëille au printemps les premieres & les plus tendres feüilles, qui sont longuettes, pointuës & dentelées, qui se desseichent & qui s'apelotonent separement, en les faisant chauffer à petit feu dans un vaisseau propre à cet effet, & les envelopant ensuite dans un matelas de la plus fine toile de coton, avec lequel il les remuent & les agitent d'une façon propre à les ployer & a les

entortiller, les faiſant chauffer, les envelopant, & les remuant autant de fois qu'il eſt neceſſaire, pour être bien deſſeichées & bien entortillées, ce qui les rend propres au commerce, pour lequel on les conſerve dans des vaſes d'Etain, qu'on bouche & qu'on ſcele tres-exactement.

Si l'on en croit cét Auteur on pourroit eſperer de cultiver cét arbriſſeau, dans les endroits de l'Europe où l'hyver ſe fait conſiderablement reſſentir : car il aſſûre que la neige ny la gelée ne peuvent point empêcher qu'on n'en faſſe tous les ans une copieuſe recolte; c'eſt pourquoy ayant formé le deſſein d'en faire l'eſſay, je priay tres-inſtamment un

Marchand qui devoit faire voile aux Indes l'année derniere, de m'apporter de cette graine noirâtre conservée avec toute la precaution possible, ce qu'il me promit de faire sous l'esperance de la recompense que je luy proposay ; s'il me tient parole je suivray mon dessein, & je feray part au public de tout qu'il y aura de remarquable dans cette épreuve, dont le succés est cependant d'autant moins assûré, que plusieurs Auteurs assûrent que le *cha* du Japon & le Thé des Indes, ne se cultivent pas à beaucoup prés dans toute l'étenduë de ces deux grands pays ; mais seulement dans quelqu'unes de leurs provinces. Il semble

neanmoins par les obſervations medecinales de Tulpius Medecin Hollandois, qu'on en cultive auſſi depuis quelques temps dans le Royaume de Siam, c'eſt ſurquoy nous pourons avoir quelques éclairciſſemens par les Ambaſſadeurs qui en ſont partys, & qui ſe doivent rendre inceſſament auprés du Roy, pour complimenter & pour faire de riches preſens à ſa Majeſté de la part de leur Souverain, qui a déja marqué avec tant d'éclat par des Ambaſſades precedentes, l'extrême veneration qu'il a, pour les heroïques vertus de nôtre incomparable Monarque.

CHAPITRE II.

Du choix & des differens prix du Thé.

LA distinction qu'on a dû faire dans le chapitre precedent, entre le Thé du Japon & celuy de la Chine, ne doit pas faire croire que quand il s'agit de choisir du Thé en Europe, on doive se mettre fort en peine, des lieux d'où les Marchands ont tiré leur differentes espéces de Thé, non seulement parce que celuy du Japon se transporte souvent à la Chine, & que reciproquement celuy de la Chine est assés ordinairement envoyé au Japon, mais encore

par

par cette raiſon plus eſſentielle, que le moindre Thé du Japon, ne vaut pas à beaucoup prés le meilleur Thé de la Chine, qui n'eſt inferieur qu'à cét excellent Thé du Japon, qu'on celebre & qu'on diſtingue de tout autre par le nom de fleurs de *cha*, comme on appelle fleurs de Rhetorique les plus élegantes & les plus excellentes façons de parler; c'eſt pourquoy on obſervera aſſés de precaution dans le choix du Thé, lors qu'on s'attachera à diſtinguer ſes degrés de bonté par les obſervations qui ſuivent.

Le meilleur & le plus excellent Thé, a la plupart de ſes feüilles petites & delicates. Si on les obſerve peu aprés

qu'elles se sont dilatées dans l'eau chaude, on verra qu'elles auront repris leur premiere verdeur, & aprés une infusion suffisante, on trouvera qu'elles auront donné a l'eau une teinture d'un jaune clair & verdâtre, d'un gout & d'une odeur si agreable, qu'il semble que la violette & l'ambre même y ayent quelque part, ce qu'on apperçoit encore lors même qu'on approche ses feüilles du nés, ou qu'on les mâche avant que d'avoir été mises en infusion, n'ayant qu'une mediocre amertume & qu'une legere astriction.

Au contraire le plus méchant Thé, a ses feüilles considerablement plus grandes &

plus épaiſſes, & qui demeurent d'un brun enfoncé. Aprés même qu'elles ſe ſont dilatées dans l'eau chaude, elles n'ont preſque point d'odeur, & l'on découvre par la langue qu'elles ont beaucoup d'amertume & d'aſtriction. Elles rendent une teinture rouſſe qui eſt d'autant plus déſagreable à l'odorat & au goût, qu'elle approche en quelque ſorte de celle du ſené, & qu'une forte doſe de ſucre ne la ſçauroit corriger.

Aprés ces remarques qui diſtinguent tres-préciſement le plus excellent Thé du plus commun, on n'aura pas de peine à reconnoiſtre les differens degrés de mediocrité, qui ſe peuvent rencontrer dans

toutes les autres eſpéces de Thé, qui ne peuvent être differentes ny entre elles n'y par rapport au deux eſpéces qui viennent d'être deſignées, que dans le plus ou le moins des bonnes ou des méchantes qualités de ces eſpéces, ce qui établit toutes les differences qu'on peut trouver dans les divers prix du Thé.

Ces differences ſont d'autant plus conſiderables, que Mr. Tavernier nous aſſûre, que la fleur de *cha* ſe vend juſques à cinq cens francs la livre dans le Japon même, & qu'on ſçait neanmoins qu'on en trouve de la Chine à cinq ou ſix francs Cepẽdant il eſt du moins certain que les Chinois même achettent aſſés ordinairement

cette fleur de *cha* des Marchands du Japon, jusques à cent, cent cinquante, & deux cens francs la livre, & c'est ce qui authorise nos Marchands a la vendre icy à peu prés sur le même pied, quoy qu'ils la pouroient donner à beaucoup meilleur marché, les Japonnois & les Chinois mêmes, l'échangeant toûjours volontiers poid pour poid, & quelquefois encore plus advantageusement, contre les feüilles de nôtre saulge, en laquelle ils trouvent de tres-grandes vertus. Pour ce qui est du Thé commun ils en ont ordinairement cent livres pour dix livres de saulge, & c'est pour cela qu'en le donnant en gros à six francs la livre, ils ne

laissent pas d'y gagner beaucoup.

Ordinairement il ne se chargent que de ces deux espéces de Thé ; mais ils en font ensuite par un mélange differend, un grand nombre d'autres espéces, selon qu'ils ajoûtent au Thé commun plus ou moins de fleurs de *cha* : & c'est d'où vient qu'outre les prix qui viennent d'être marqués, on trouve encore du Thé à 10, 20, 30, 40, 50, 60, & 80. francs la livre.

C'est encore par cette raison, qu'on trouve tant de differences dans la grandeur, & dans la consistance des feüilles d'une même sorte de Thé, mais il est vray neanmoins que souvent les trompeurs ont

grand-part à cette difference, en ajoûtant au vray Thé les feüilles dentelées de plusieurs de nos plantes ; en quoy il paroît qu'on ne sçauroit prendre trop de precaution lors qu'il s'agit de choisir le Thé. Cependant il est à remarquer que cette precaution ne doit pas toûjours s'étendre, jusques à refuser les parcelles menuës du bon Thé ; car il est assés ordinaire, que les plus delicates feüilles du Thé se brisent de la sorte, lors qu'il est remué par ceux qui le chargent.

On doit encore observer que souvent le plus excellent Thé, c'est à dire celuy même qu'on nomme fleurs de *cha*, degenere en Thé commun, pour avoir

êté trop long-temps gardé ou mal conſervé, car dans cét état, encore que ſes feüilles ayent conſervé leur propre forme; ſon goût, ſon odeur & ſes vertus ſe trouvent aneantiës, par la diſſipation de ſes parties ſubtiles & ſpiritueuſes.

CHAPITRE III.

De la nature particuliere du Thé.

ENtre les qualités ſenſibles du Thé, ſon amertume & ſon aſtriction étant les plus conſiderables, je ne puis me diſpenſer de rapporter en premier lieu, les obſervations que j'ay dêja publiées dans mon livre du remede Anglois, & qui expliquent en general la nature

ture des drogues ameres, voicy donc a quoy ſe reduiſent ces obſervations. Les élemens des corps mixtes ſont les corpuſcules acides, liquides, ignées, étherés & terreſtres Entre ces corpuſcules, il n'y a que les acides qui ſoient en droit de piquer la langue, & il eſt certain que tous les amers la penêtre, en ſorte qu'ils y font vivement reſſentir leur action ; il faut donc conclure que les acides ſont tres dominans dans tous les mixtes qui ont de l'amertume.

Il faut obſerver maintenant, que les acides meſlés avec beaucoup de corpuſcules liquides, ne font que des liqueurs piquantes & diſſoluantes, comme les eſprits de ſel, de

vitriol, d'alun &c. que joins à des corpuſcules ignées, ils ne font que des cauſtiques comme le ſublimé corroſif, l'eſprit de nitre, les pierres à cauteres &c. qu'intimement unis avec des particules ſulphurées & oleagineuſes, ils ne font que des mixtes fort doux comme le miel le ſucre &c. Il s'enſuit qu'il n'y a que les corpuſcules terreſtres, qui meſlés & incorporés avec eux en quantité proportionnelle, puiſſent faire la ſaveur amere; & en effet plus dans un ſel il y a de terre plus il y a d'amertume, & au contraire plus il eſt depuré moins il eſt amer; c'eſt ainſi que le ſel marin diſſous à l'humide & enſuite filtré par le papier gris, n'a plus d'autre

ſaveur que celle d'un eſprit acide, quoyqu'avant cette diſſolution & cette filtration, il fût conſiderablement amer.

Or comme entre les élemens que j'ay nommez, l'acide eſt le plus peſant & par conſequent le plus froid, & que ſi le terreſtre a moins de péſanteur que luy, & même que le liquide, il en a plus auſſi que l'Ignée & que l'etheré, on peut dire qu'il eſt temperé, c'eſt à dire d'une qualité mediocre entre les extremes, & qu'ainſi étant avec l'acide prédominant dans un mixte, il ne ſe peut que le mixte ne ſoit rafraîchiſſant, ou au moins fort propre à conſerver la juſte temperature de nôtre corps.

Mais parce qu'il n'y a point

d'amers ſimplement compoſés de corpuſcules acides & terreſtres, & qu'il en eſt dans leſquels ou les ignées ou les liquides entrent dans une quantité conſiderable, il en eſt auſſi qui ſont plus ou moins amers & même plus ou moins rafraîchiſſans & temperans. Or la ſeichereſſe du Thé, nous fait comprendre qu'entre ſes parties élémentaires, il n'y a preſque point de corpuſcules étherés n'y encore moins de liquides : pour ce qui eſt de ſon odeur elle nous découvre qu'il contient en ſoy des particules ignées volatiles & ſpitueuſes, mais la douceur & la delicateſſe de cette odeur, nous perſuade en même temps que ces particules n'y ſont que

dans une mediocre quantité.

Ces choſes préſuppoſées, il ſeroit bien facile d'expliquer la nature particuliére du Thé, & les propriétés qui en dependent, car ayant pour parties ſurabondantes les acides, dont le propre eſt de coaguler les liqueurs plus ſubſtantielles comme le ſang le lait &c. & encore les alkalis ou corpuſcules terreſtres, qui en abſorbant l'humidité & l'onctuoſité qui relâchent les parties ſolides, reſſerrent & fortifient ces parties, il eſt de neceſſité que cette feüille ſoit conſidérablement ſtiptique & aſtringente. Si on conclut aprés cela qu'ayant auſſi des particules ignées volatiles & ſpiritueuſes, dans une quantité aſſés conſi-

dérable pour se faire apercevoir par l'odorat, il doit necessairement reparer les esprits & restituer les forces perduës, on aura pris une Idée aussi juste que generalle de la nature & des propriétés du Thé, ce qui doit suffire dans ce chapitre, où je ne pourois entrer dans le detail de ses propriétés particulieres, sans m'engager à faire dans les chapitres suivans une ennuieuse repetition.

CHAPITRE IV.

Des differentes manieres de prendre le Thé.

AVant que de parler des vertus particulieres du Thé, j'ay dû m'expliquer sur

ſes propriétés generales, & tout de même avant que de traiter de l'uſage qu'on en doit faire dans les occaſions particulieres, je dois établir en general les differentes manieres d'en uſer,

Ces manieres ſont bien plus nombreuſes que bien des gens ne l'auroient pû penſer ; car outre l'habitude commune de le prendre en teinture, on peut auſſi uſer avec ſuccés de ſon eau diſtillée, de ſes ſels, de ſes ſirops, de ſa conſerve, de ſon extrait & de ſa fumée même.

Sa Teinture & ſon infuſion c'eſt la même choſe. C'eſt cette boiſſon que tout le monde connoît & qui eſt generalement nommée Thé, auſſi bien que la feüille dont elle eſt tirée. Sa preparation eſt tres-

facile, il suffit de faire boüillir dans un vaisseau propre à cét effet, autant d'eau qu'on veut avoir de teinture, & de la tirer du feu quand elle boult, pour y jetter les feüilles de Thé en quantité proportionelle, couvrant ensuite le vaisseau, & laissant ainsi le Thé en infusion durant la troisiéme partie d'un quart d'heure, pendant lequel temps les feüilles de Thé s'affaissent au fond du vaisseau à mesure que l'eau en extrait la teinture, en sorte qu'elle se trouve entierement precipitée, lors qu'il s'agit de verser la liqueur dans les tasses, chiques ou gobelets qui servent à la boire.

La forme des vaisseaux à faire le Thé, est aussi diverse

qu'elle eſt indifferente, car il ſuffit qu'ils ſoient propres à reſiſter au feu, & que leurs embouchures ſoient fermées par un couvercle bien juſte, c'eſt pourquoy outre que toutes les ſortes de caffetieres & de chocolatieres peuvent être employées à cét uſage, on voit aux Indes & en Europe des pots particulierement deſtinés au Thé, dans la matiere & dans la forme deſquels il ſe trouve une notable difference, c'eſt ce qu'on connoîtra mieux par la figure que j'ay fait repreſenter icy, où l'on trouvera les formes qu'on donnent aux pots d'Argent, d'Etain ou de terre de la Chine.

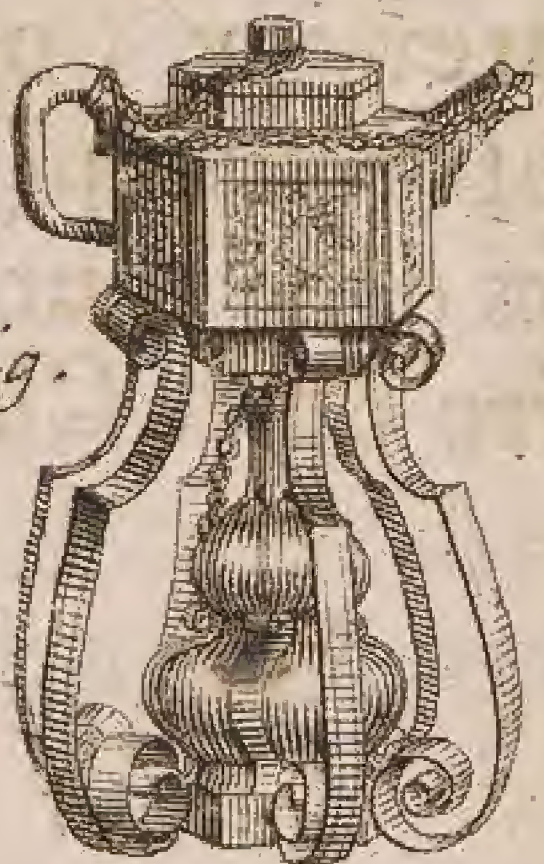
page 34.











T.Hainzelman fec.

Pots a preparer le Thé.

La matiere & la forme des tasses à boire le Thé est pareillement diverse & indifferente ; neanmoins aux Indes & en Europe, il est assés ordinaire de preferer aux tasses ou gobelets d'Argent ou de quelque autre metal que ce soit, les chiques de porcelaines ou de fayance, par cette raison que leur bords ne brulent jamais les doigts, & que la façon de tenir ces chiques passe pour une espéce de bienseance. Ceux de qui cette façon est ignorée la trouveront representée à la premiere figure de ce traité.

Je ne dois pas ômettre de dire que la teinture de Thé doit être buë fort chaude, & même pendant sa premiere

chaleur, car lors qu'elle a été refroidie & ensuite rechauffée, elle est aussi désagreable qu'inutile, tout de même que celle qu'on tire en deuxiéme lieu, des feüilles dont on a déja tiré la premiere teinture, qui ne peuvent servir dans cét état qu'à l'extraction de son sel fixe; c'est pourquoy ceux qui sont assez œconome pour ne vouloir rien perdre de leur Thé, & qui ne veullent pas s'attacher à l'extraction de son sel, feront mieux de suivre la maxime de quelque Japonnois, qui reduisent le Thé en poudre si subtile, qu'étant mis dans l'eau boüillante, il s'incorpore avec elle, en sorte que ce mélange ne semble faire qu'une simple teinture, qui

n'eſt n'y plus chargée n'y plus déſagreable, que celle qui ſe fait par infuſion, ce qui eſt d'autant plus œconomique, que le Thé s'y met dans une quantité trois fois moindre, que celle de celuy qu'on fait ſimplement infuſer.

Pour revenir maintenant aux proportions qu'on doit garder, lors qu'on prépare la teinture ordinaire du Thé, on ſçait qu'elle doit être differente, ſelon qu'on veut cette teinture plus ou moins chargée, mais à mon égard comme je ſçay par experience qu'elle ne le doit être que fort médiocrement pour être auſſi ſalubre qu'agreable, je tiens que ſur quatre grandes taſſes d'eau, qui pouroient faire en-

viron six moyennes chiques de boisson, on ne doit mettre au plus qu'une dragme de Thé, & à proportion pour une moindre quantité de Teinture.

Il est assés ordinaire à ceux qui ne craignent pas l'amertume de boire cette teinture sans addition, pretendant par cét usage la rendre plus efficace, & j'ay observé qu'en effet elle a beaucoup plus d'astriction : mais c'est un excés qui fait des altérations nuisibles & que je ne saurois approuver ; je suis donc en cela pour l'usage plus ordinaire, qui veut que dans une mediocre tasse de boisson, on ajoûte une bonne pinsée de sucre en poudre, & pour encherir même sur cét usage, j'ay insinué a

bien des gens, l'habitude de ſubſtituer au ſucre les ſirops dont il ſera parlé cy aprés.

Quoyque l'uſage de l'eau diſtillée de Thé, ſoit d'autant plus rare, que je crois être le ſeul Medecin qui l'aye miſe en pratique, elle ne laiſſe pas d'avoir des propriétés admirables, tant par rapport au vertus du Thé qui en fait la principale matiere, qu'à cauſe de l'ambre & du Cardamome que j'y fais ajoûter, & qui la rendent cordiale & digeſtive.

Quand à ce qui concerne les ſels de Thé, la Medecine ne nous-en fournit point de plus generalement utiles, puiſqu'ils ſont également efficaces pour lever les obſtructions, pour diſſoudre les humeurs coagu-

lées, pour amortir les levains, & pour abaisser les vapeurs contre nature. Ces sels sont au nombre de deux, sçavoir l'essentiel & le fixe; je donneray bien-tost la maniere d'extraire le premier, en publiant dans le Journal de Medecine, le secret de tirer les sels essentiels de toutes espéces de plantes seches, & à l'égard du deuxiéme, je le fais preparer comme tous les autres sels fixes; c'est à dire par incineration, l'exivation, filtration, évaporation, & coagulation, & pour œconomiser sur cét article, je fais rechercher dans tous les Caffez de Londres, le Thé dont on a tiré la teinture, qui ne coûte presque rien à mes correspondans, & qui ne laisse

laiſſe pas d'être auſſi propre à l'extraction du ſel fixe, que celuy qui n'auroit pas encore ſervy.

Pour ce qui eſt des ſirops de Thé de mon invention, je les diſtingue en ſirop ſimple, & ſirop Febrifuge; le ſimple eſt preparé avec la teinture du Thé ambrée, & le febrifuge avec les ſels dont il vient d'être parlé, & encore avec ceux que je fais extraire du Caffé, & du cacao; il ſera parlé en d'autres endroits de l'uſage qu'on doit faire de ces ſirops.

Pour ce qui eſt de la conſerve de Thé, elle eſt en forme de tablettes qui ſe compoſent avec le ſucre fin ambré, & les feüilles de Thé reduites en poudre impalpable; on les

peut manger telles qu'elles sont avec plaisir, où en faire sur le champ une fort agréable boisson, en les dissoluant dans l'eau boüillante, où il ne faut ajoûter n'y sucre n'y sirop, ce qui fait une espéce de teinture beaucoup plus cordiale que la teinture commune.

Je diray peu de chose en cét endroit de l'extrait de Thé, qui n'est que le residu de l'evaporation d'une bonne quantité de sa teinture, mais qui ne laisse pas que d'avoir des utilités comme il sera dit cy-aprés.

Reste a parler de la fumée de Thé, que plusieurs prennent plaisir à recevoir par la bouche comme on fait celle du Tabac, aprés avoir allumé les feüilles de Thé dans l'embou-

chure d'une pipe, ce qui fortifie le cerveau autant que le tabac l'affoiblit.

CHAPITRE V.

Des vertus particulieres du Thé.

APrés avoir expliqué la nature du Thé, & avoir donné une idée generale de ses propriétés, je dois maintenant appliquer ces observations generales, aux effets particuliers qui resultent de son action ; & comme entre ces effets le plus considerable & le plus universellement connu, est celuy de rendre supportables, les veilles que la nature ne pouroit soûtenir sans accablement ; il est juste que je commence par l'explication de ce

phœnomene. Pour le mettre dans toute l'evidence qu'on peut ſouhaitter ; Il eſt-a-propos de rapporter icy, les obſervations que j'ay communiquées au public ſur les cauſes de la veille & du ſommeil, dans l'hiſtoire naturelle de l'opium, qui a été ajoutée à la diſcription du remede Anglois ; voicy comment je m'en ſuis expliqué.

L'état de l'homme qu'on nomme veille, & dans lequel le corps eſt capable de toutes les fonctions qui dependent de la volonté, ne ſubſiſte que par un écoulement continuel des eſprits animaux dans tous les nerfs, & par conſequent dans ceux qui conſtituent les organes des ſens, ſi bien que

la diſſipation de ces mêmes eſprits, & tout empêchement formé à leur paſſage, ſont les cauſes du ſommeil , qu'on peut définir, une diſpoſition en laquelle les ſens exterieurs ſont aſſoupis, au point d'être incapables des perceptions qu'ils donnent a l'ame , & en laquelle toutes les autres parties du corps ſont affoiblies, relâchées, & impropres à toutes les actions volontaires auſquelles la nature les a deſtinées : car le ſommeil eſt toûjours imparfait en ceux qui ont les yeux ouverts , qui marchent , ou qui font toutes autres ſortes de fonctions en dormant, qui ſemblent être dependantes de la volonté , puiſqu'elles ſuppoſent le gonfle-

ment, la force, en un mot le mouvement des nerfs, qu'on ne peut raporter qu'à celuy des esprits dont ils sont alors enetrés & occupés.

Cela supposé, il ne sera pas difficile de comprendre, pourquoy on s'endort naturellement aprés un rude travail ou aprés une longue veille ; car comme ces deux choses dissipent beaucoup d'esprits, il s'en trouve a la fin une trop petite quantité pour remplir tous les nerfs, pour soutenir le corps, & pour le rendre propre à la sensation & au mouvement ; de telle sorte qu'il demeure comme nécessairement immobile & insensible, jusqu'à ce que le sang depuré & subtilisé par une nouvelle circulation,

aye deposé dans le cerveau une quantité d'esprits équivalente, à celle de la dissipation qui devoit être reparée.

On peut expliquer avec la même facilité, l'assoupissement qui est si ordinaire pendant la digestion des alimens ; car comme elle ne se peut faire sans qu'il en resulte des vapeurs qui montent au cerveau, qui embarassent les esprits, & qui font une espéce d'obstruction aux embouchures des nerfs, ce n'est pas merveille si les extremités du corps demeurent languides, foibles & assoupiës, puisqu'elles ne peuvent être robustes & propres à leurs fonctions, si l'influence des esprits vers elles, n'est continuelle & abondante.

Si aprés ces obſervations, on reflechit ſur ce que j'ay dit de la nature du Thé, on comprendra tres-facilement comment il peut empêcher le ſommeil & rendre la veille ſuportable, car ſon amertume le rendant fixatif & aſtringent, il doit en amortiſſant les levains contre nature, & en reſerrant l'orifice ſuperieur de l'eſtomach interrompre l'elevation de toutes les ſortes de vapeurs groſſieres, qui pourroient embaraſſer les eſprits & obſtruer les nerfs, & ayant d'ailleurs beaucoup de parties tres-volatiles & ſpiritueuſes, il doit promptement reparer les eſprits animaux, qui ont été diſſipés par le travail & par la veille, & cauſer par conſequent

quent une nouvelle influence de ces esprits dans le nerfs qui restituent à toutes les parties, la puissance d'executer de nouveau les fonctions de l'ame sensitive.

On doit conclure tout de même, que le Thé en detruisant les levains , en arrêtant les fermentations contre nature, en rectifiant la digestion, en absorbant les humidités superfluës , & en prevenant la generation des crudités, doit survenir à toutes les maladies de la tête, de l'Estomach, & des intestins , & par consequent à la cephalée , à la migraine , aux catharres , aux fluxions particulieres, aux maladies soporeuses, & encore a toutes les indispositions qui

ſont les ſuittes de la debauche & de l'incontinence ; c'eſt pourquoy rien n'eſt plus rare à la Chine & au Japon, que des gens tourmentés de goutte & de gravelle, où ſurpris d'Apoplexie, d'Epilepſie & de paralyſie.

Au ſurplus, on ſçait par experience que les ſimples qui abondent aſſés en parties volatiles & ſpiritueuſes pour être odorans, ſont cordiaux & diûretiques ; c'eſt pourquoy on ne doit pas douter que le Thé ne puiſſe être fort propre à depurer la maſſe ſanguinaire, à rectifier ſon mouvement, & à n'ettoyer ſes Filtres, doù vient qu'il remedie aux palpitations du cœur, à l'embarras des poulmons, à l'e-

rosion de leurs vaisseaux, aux fiévres intermitantes, & à la colique Nephretique.

Reste à dire, que quand on prend le Thé seulement comme aliment & par regal, ou à dessein de conserver la santé, & de prevenir les maladies dont il vient d'être parlé ; son usage est si arbitraire & si indifferent, qu'on le peut prendre sans inconvenient, à la quantité que l'appetit peut suggerer & indistinctement en tout temps, si ce n'est lors qu'on veut s'abandonner au sommeil : mais lors qu'on en use à dessein de se delivrer de quelques indispositions, il est bon d'observer ce qui sera cy-aprés remarqué.

Lors qu'il s'agit d'appaiser

quelques douleurs de tête, ou d'arrêter quelque fluxion que ce soit, on doit toûjours mettre en place de sucre dans chaque prise de Thé, une cueillerée de sirop de vanilles, dont je donneray la description dans la troisiéme partie de ce livre.

Ce même sirop, ou a son deffaut celuy de capilaires sera preferé au sucre, dans les inflâmations des poulmons, dans les palpitations de cœur, & dans les autres maladies de la poitrine, & l'on fera bien dans ces occasions de faire infuser le Thé, dans le lait de vache boüillant & un peu écremé.

Pour remedier aux flux de ventre, à la dissenterie, aux corruptions qui engendrent

des vers, & generalement à toutes les maladies dependantes de l'indigestion, il sera bon de mettre dans chaque tasse de boisson une ou deux gouttes d'essence d'ambre, ou à son deffaut d'essence de canelle, & de substituer au sucre le sirop de fleurs d'oranges, ou à son deffaut celuy de grenades.

Contre la goutte & contre la colique Nephretique, le sirop de Caffé doit être preferé, il en sera parlé dans la deuxiéme partie de ce livre.

Enfin contre les fiévres intermittantes, on employera avec succés, le sirop febrifuge dont je prescriray l'usage dans le chapitre suivant.

CHAPITRE VI.

Du sirop de Thé Febrifuge.

LE travail dans lequel je m'engageay en 1682. pour connoître par une analyse exacte, la nature & les proprietés du Thé, du Caffé, & du Cacao, me fit trouver un nouveau moyen pour tirer les sels essentiels des plantes desseichées, ce qui me donna lieu d'observer, que ceux qu'on peut tirer de ces trois simples, étant reünis avec leurs autres principes, composoient un remede également facile, prompt, & assûré, pour la guerison de toutes les espéces de fiévres intermittantes ; j'en

fis alors des épreuves qui eurent tout le ſuccés qu'on pouvoit ſouhaitter, & contant de cette découverte, j'étois prêt à la publier dans le Journal de Medecine, lors que des adverſaires jaloux, firent ſuſpendre l'impreſſion de ce Journal par un arreſt ſurpris, qui n'avoit pour fondement que des ſuppoſitions; ce qui ne m'empêcha pas de travailler au bien public, & de faire diſtribuer cét excellent Febrifuge, par les artiſtes qui travaillent ſous ma direction en conformité des intentions du Roy, à la recherche & verification des nouvelles découtes de Medecine.

Les naturaliſtes qui ſont aſſés experimentés pour juger des

mixtes par leurs qualités ſenſibles, n'auront pas de peine à croire que le Thé & le Caffé, qui ont un goût amer âpre & aſtringent, ayent une vertu Febrifuge, ſur tout aprés avoir reflechy ſur ce qui a été dit dans les chapitres precedens; mais il n'y a point de raiſonnement détaché de l'experience, qui puiſſe nous faire preſumer cette vertu dans le Cacao; c'eſt pourquoy ſans m'engager dans des raiſonnemens ſuperflus, il ſeroit mieux de donner icy, la deſcription du ſirop dont il s'agit, & d'exhorter les artiſtes à le mettre à diverſes épréuves; mais comme le plus grand miſtere de ſa preparation, conſiſte principalement en l'ex-

traction des ſels eſſentiels dont je dois remettre la publication una autre temps ,il ſeroit inutile de donner quant-apreſent , un formule qui ne peut être executé,qu'aprés la revelation d'un ſecret que je me ſens obligé de reſerver. Cependant comme le ſirop dont il s'agit eſt déja fort renommé, & que nos artiſtes en font une ample diſtribution, je ne ſçaurois me diſpenſer de decrire icy, en quoy conſiſte le bon uſage qu'on en doit faire.

Pour cela je dois premierement faire obſerver , que la baze de ce ſirop peut être incorporée dans la conſerve de Thé , dans le ſirop de Caffé, ou dans la pâte de Chocolat ſans rien perdre de ſa vertu,

2 que dans le vin & dans toutes autres ſortes de liqueurs fermentées elle n'a pas une efficacité ſuffiſante, 3 qu'il n'y a aucuns ſels n'y fixe ny eſſentiels plus ſtomachiques, plus temperans, & plus diſſolvans que ceux qu'on tire a la fois du Thé, du Caffé, & du Cacao.

Le premier vſage que je fis de ces ſels eſſentiels & fixes, fut de les ajoûter à un opiate cordial, que je donnois dans les maladies qui dependent de la dépravation du ſang; mais je ne fûs pas long-temps ſans m'appercevoir, qu'ils avoient rendu cét opiate en quelque ſorte Febrifuge.

Cette obſervation me donna des vuës pour la reünion

de ces mêmes ſels, avec les principes actifs dont ils avoient été ſeparés ; c'eſt pourquoy je les joignit avec les extraits Philoſophiques de leurs propres ſujets, & j'incorporeray enſuitte le tout dans la pâte du Chocolat degraiſſé, de laquelle je fis former des tablettes dozées, auſquelles je donnay le nom de Chocolat Febrifuge.

Quoyque l'uſage de ces tablettes eût tout le ſuccés que je pouvois ſoühaitter, je jugeay a propos de reduire ce febrifuge ſous la forme de ſirop, pour en faciliter l'uſage. On peut prendre ce ſirop ſeul à la quantité d'une once pour chaque priſe, & on peut encore le mettre en même doſe

en place de ſucre dans la boiſſon de Thé , dans celle de Caffé,ou dans celle de Chocolat ; ces diverſes manieres de le prendre étant d'autant plus indifferentes, qu'en le mettant dans ces trois ſortes de boiſſons , c'eſt toûjours reünir ces ſels avec leurs propres principes.

Cét excellent Febrifuge ne fixe pas ſimplement la matiere Febrile , car il depure tres-efficacement la maſſe ſanguinaire , & degage puiſſamment les conduits qui ſervent à la filtration & à la diſtribution des humeurs , en pouſſant les impuretés & les ſuperfluités par les voyes plus commodes à la nature ; c'eſt ainſi qu'il

debouche quelquesfois le ventre, qu'il décharge d'autrefois la bile par le vomiſſement, & qu'il pouſſe ſouvent la matiere morbifique par les urines, & plus ordinairement encore par les pores, en provoquant une ſueur ou du moins une moiteur ſenſible.

Il n'y a rien de plus ſurprenant que les bons effêts qui reſultent de ces évacuations; comme elles ſont toûjours les ſuittes de l'action de chaque priſe de ce Febrifuge, elles procurent ſi promptement & ſi heureuſement la gueriſon ſouhaitteé, qu'aprés la troiſieme priſe, les fiévres tierces & doubles tierces ſe trouvent infailliblement terminées, & les quartes & doubles quartes

aprés la sixiéme, ce qui luy donne un fort grand avantage sur tous les autres Febrifuges. Ceux qui en ont ressenti le benefice, en rendront un témoignage qui paroitra moins suspect que tout ce que j'en pourrois dire icy ; mais en en tout cas il seroit facile de convaincre les plus incredules par mille experiences journalieres.

Dans les fiévres tierces & doubles tierces ; la premiére prise doit être donnée vingt heures aprés l'accez ; & la seconde douze heures aprés la premiére, en suite dequoy il faut attendre le temps de l'accez, qui vient quelquefois, mais qui manque aussi assés ordinairement aprés ces deux

prises; quoy qu'il en arrive il faut que le jour de l'accez suivant, le malade prenne le matin à son reveil la troisiéme prise, qui ne manque point de terminer le mal.

Pour les fiévres simples quartes, il faut prendre la premiére & la seconde prise du Febrifuge, dans le temps marqué au chapitre precedent, & la troisiéme le lendemain matin à jeun; ce qu'il faudra repeter une seconde fois au respect du deuxiéme accez, vingt heures avant lequel on prendra la quatriéme prise, douze aprés la cinquiéme, & le lendemain la sixiéme, soit que l'accés soit venu à l'ordinaire, soit que le malade ait été exempt de fiévre.

Dans les fiévres doubles quartes, il faut commencer l'usage du Febrifuge le jour qu'on est sans fiévre, & prendre la premiére & la seconde prise comme il a été dit pour les autres, la troisiéme se prendra le lendemain deux heures aprés la fin du premier accés ; & le jour d'aprés le second accés, c'est à dire dans celuy d'intermission, on commencera à repeter ce qui aura été fait comme il vient d'être prescrit pour les quartes simples.

Enfin dans les triples quartes qui ont trois differends accez en trois jours consecutifs, il faudra commencer l'usage du Febrifuge deux heures aprés la fin du moindre des trois accez, & toûjours en

en obſervant tant dans la premiére diſpenſation que dans la repetition, de prendre une nouvelle priſe deux heures aprés la fin de chaque accés, en ſorte que les ſix priſes neceſſaires pour la gueriſon, ſoient données en ſix jours conſecutifs, & à chaquefois deux heures aprés l'accés.

Que ſi dans les derniers jours le malade n'avoit plus d'accez, il ne laiſſeroit pas de regler le temps des derniéres priſes, ſur celuy auquel les accez manqués auroient dû finir.

Les femmes groſſes qui ont paſſé le troiſiéme mois, peuvent ſans aucun ſcrupule prendre le Febrifuge en même doſe; mais à l'égard de celles

qui ſont encore dans le cours des trois premiers mois, comme il ſe pourroit faire que la nature ſe trouveroit diſpoſée à pouſſer la matiere febrile par le vomiſſement, & que l'Eſtomach ne peut être ſoulevé ſans ébranler la matrice, on ne leur en donnera que demie once pour chaque priſe; mais à condition de le reïterer, en telle ſorte que la conſommation du remede ſoit toûjours équivalente, c'eſt à dire qu'elle ſoit de ſix demies priſes pour les ſimples & doubles tierces, & de douze pour les quartes ſimples & compoſées, en obſervant les regles cy-devant preſcriptes, tant pour les premieres priſes que pour les repetitions.

Ce qui vient d'être preſcrit pour les femmes qui ſont dans les premiers mois de leur groſſeſſe, convient pareillement aux enfans qui ont paſſé l'age de quatre ans ; mais à l'égard de ceux qui ſont encore à la mammelle ou qui ne ſont ſeurés que depuis un an ou environ, il eſt mieux de ne leur donner que deux ou trois gros de Febrifuge pour chaque priſe.

Le Regime qui convient à ceux qui uſent de ce remede, comprend des regles qui peuvent être reduites ſous deux ordres differens : car les unes ſont generalement vtiles dans l'uſage de quelques Febrifuges que ce ſoit, & les autres regardent ſeulement la propre

dispensation du sirop de Thé Febrifuge.

Les Regles du premier ordre, sont celles mêmes que j'ay prescrites dans mon traité de la guerison des fiévres ; voicy a quoy se reduisent les plus essentielles.

1. Le porc qui est fort indigeste & le veau qui est musilagineux & relachant, sont des viandes de l'usage desquelles il faut s'abstenir, ainsi que des autres de même qualité.

2. Les boüillons les tizanes les émulitions, les eaux de veau & de poulet, les liqueurs rafraichissantes à la glace, & generalement les choses actuellement ou potentiellement froides, affoiblissent la natu-

re, & énervent la vertu des Febrifuges.

3. On ne doit donner aucune nouriture ſolide dans toute la durée des accez.

4. Il ne faut faire au plus qu'un uſage tres reſervé de la patiſſerie, des légumes rafraîchiſſans, des ſalades & du poiſſon, car chez les Febricitans, il ne ſe fait qu'un mauvais chyle de ces ſortes d'Alimens.

5. Le vin eſt pour les Febricitans, la meilleure de toutes, les boiſſons uſuelles, pourveu qu'on le prenne ſans excez ou pur, ou avec de l'eau ſuivant l'habitude.

6. La Biere quoyque moins bonne que le vin, ne laiſſe pas d'être preferable à toutes

les espéces de Tizannes, car plus un remede tient de l'aliment plus il est salutaire, c'est pourquoy l'eau policreste que j'ay inventée & qui nourit comme l'eau commune, est aprés le vin la meileure de toutes les boissons usuelles qu'on puisse prendre, pendant l'usage des bons Febrifuges.

7. Les bons alimens & sur tout ceux que la nature semble demander, contribuent presque autant que les remedes, à la victoire qu'elle remporte sur le mal.

8. On peut comprendre sous le genre des bons alimens solides, le bœuf, le mouton, toutes espéces de volailles domestiques, & de gibier, (à l'exception du sanglier) les œufs

frais qui ne ſont n'y bilieux ny échauffans, comme le penſent qui ceux ſont prevenus des erreurs populaires, les fruits ſecs ou cuits avec une petite quantité de ſucre, & même les legumes qui ont beaucoup de parties ſpiritueuſes, par exemples les artichaux & les aſperges.

A l'égard des regles particulieres que les Febricitans doivent obſerver, par rapport à la diſpenſation du ſirop Febrifuge, voicy à quoy elles ſe reduiſent.

1. Il faut tellement regler le temps des repas que l'eſtomach ſoit vuide lors qu'on prend le remede, c'eſt ſur quoy les malades ſe doivent eux mêmes conſulter, la digeſtion étant plus prompte ou

plus tardive, ſuivant que l'action du levain digeſtif eſt plus ou moins efficace.

2. Il faut auſſi aprés avoir pris le remede, paſſer du moins trois heures ſans manger, pour donner le temps neceſſaire à ſa diſtribution, qui ſe fera mieux ſi on ſe tient dans la veille & dans l'exercice.

3. Une regle qui reſulte de ces deux premieres, eſt que depuis la premiere juſqu'à la ſeconde priſe, il n'y a environ que cinq heures dans leſquelles on puiſſe ſouper, dîner ou faire d'autres, repas ſçavoir 3, 4, 5, 6 & 7 heures aprés la premiere priſe; mais dans cét eſpace de cinq heures, on peut manger juſques à deux fois & même aſſés conſiderablement,

ment, l'abſtinence étant plus prejudiciable que profitable dans ces occaſions.

4. Lors que dans cét eſpace de temps on ne fait qu'un repas, il eſt bon quelques heures devant ou aprés, de prendre ſelon l'inclination quelques chiques de Caffé volatile, ou de Chocolat d'égraiſſé, deux boiſſons qui n'ont point les mechantes qualités du Caffé ny du Chocolat ordinaire.

5. Il ne faut jamais boire dans le friſſon; mais dans le chaud on peut boire une mediocre quantité de vin, foible de luy même ou affoibli avec de l'eau.

6. Les femmes groſſes doivent éviter pareillement l'u-

ſage des légumes qui ſont aperitifs, comme les artichaux & les aſperges, & à l'égard des enfans à la mamelle, ils ne doivent teter, qu'à peu pres dans les temps qui ont été marqués pour les repas des adultes.

Par l'obſervation de ces regles tant generales que particulieres, on aſſurera efficacement le ſuccés de la cure ſouhaittée, mais au reſte avec beaucoup moins de regime, cét excellent Febrifuge ne laiſſera pas d'arréter la fiévre, tant il eſt vray que les bons remedes, contraignent pour ainſi dire la nature à ſe porter aux determinations les plus ſalubres.

Les remedes auxiliaires qui

concourent en quelques ſorte à l'amortiſſement & à l'expulſion du levain febrile, ſont ceux qui peuvent hâter la depuration du ſang, lever les obſtructions, diſſoudre les matieres coagulées, & les poûſſer dehors par les voyes ordinaires, ces bons effets ſans doute doivent contribuer beaucoup à rendre la cure plus prompte & plus aſſurée. Ordinairement on comprend les vomitifs ſous le genre de ces remedes, & l'on ſçait même qu'ils ſont generalement utiles dans les lieux ou la péſanteur de l'air, épaiſſit & arrête la pituite dans des parties qu'elle ne doit pas occuper, par exemple dans l'Eſtomach, d'où elle eſt mieux tirée par

le vomiſſement que par toute autre évacuation, auſſi bien que la bile retenuë dans ſa veſicule, par l'obſtruction des meats cholidoques; cependant comme il ſe trouve des gens en qui la foibleſſe, & les autres diſpoſitions particulieres de la poitrine & de l'eſtomach, rendent les vomitifs tres-dangereux, ils ne doivent être donnés qu'aprés de ſerieuſes reflexions, avant l'uſage de quelques Febrifuges que ce ſoit, mais ceux qui ſont traitez avec le ſirop de Thé Febrifuge ont cét avantage, qu'il ne faut point examiner ſi les vomitifs leurs conviennent ou nom, car ce remede eſt luy même ſi utilement vomitif, qu'il n'excite le vomiſſement

qu'en ceux en qui la nature ſent le beſoin qu'elle a de ſe décharger par cette voye: ainſi ſans donner icy des regles particulieres pour l'uſage des vomitifs, je preſcriray ſeulement celles des diûretiques & des purgatifs, qui ſont les ſeuls auxiliaires, dont les determinations ne ſont pas contraires aux mouvemens de ce Febrifuge.

On nomme diûretiques ce qui paſſe par les urines. L'Eau policreſte dont il a été parlé, produit cét effet efficacement & méme entretient la liberté du ventre. Ceux qui n'en pourront pas avoir commodement, mettront dans chaque peinte de l'eau commune qu'ils boiront, une dragme de

sel de chicorée ou d'aigremoine.

Ces Remedes sont seulement proposés, pour les personnes accommodées qui ne craignent pas la dépense, & qui vuëillent recouver promptement l'embonpoint & les forces perduës ; les autres s'en pouront passer sans inconvenient & ne laisseront pas de guerir ; car le Febrifuge fait l'essentiel de la cure, puisqu'il agit toûjours efficacement sans le secours des auxiliaires, qui ne sont icy proposez que comme des remedes confirmatifs de l'effet du specifique.

Il en faut dire autant des purgatifs, qui ne laissent pas neanmoins d'avoir leurs uti-

lités, c'eſt pourquoy je rapporteray en Abregé, les regles que j'ay déja preſcrites touchant le bon uſage qu'on en doit faire, dans mon traité de la gueriſon des fiévres.

1. Les medicamens qui pouſſent par le ventre ne ſont pas les ſeuls purgatifs, il n'importe par où l'on chaſſe les impuretés & les ſuperfluitez, pourveu que les voyes qui ſervent à leur expulſion ſoient les plus commodes à la nature, & en faveur deſquelles elle ſemble ſe déterminer.

3. Il eſt phiſiquement impoſſible, qu'ils ayent aucune priſe ſur les matieres heterogenes qui ſont confonduës dans la maſſe ſanguinaire, &

qui ſont les cauſes immediates des fiévres.

4. On doit quelquefois reparer par les purgatifs les mauvaiſes diſpoſitions du corps, mais leur uſage doit ordinairement preceder celuy du ſpecifique, le relachement du ventre êtant toûjours contraire à ſon action.

5. Les purgatifs amers ou leurs extraits étant en quelque ſorte Febrifuges, doivent être preferés à tous les autres.

6. Quand aprés avoir arreſté la fiévre, on veut s'aſſurer par la purgation du côté de la recidive, il eſt mieux qu'elle ſoit repetée, que d'en donner des priſes plus fortes & en moindre nombre.

A ces obſervations generales qui conviennent à tous les Febrifuges, on doit ajoûter une regle particuliere qui eſt importante dans l'uſage de celuy-cy.

7. Ce n'eſt pas aſſés d'obſerver beaucoup de mediocrité dans la doſe des purgatifs qu'on donne aprés la cure, il faut encore que par un long eſpace de temps, on ſe ſoit aſſuré du côté de la recidive avant que de purger; car il eſt aſſez ordinaire que la purgation cauſe le retour de la fiévre en depravant la chylification, & en remuant les matieres fermentatives.

Au reſte, pour la purgation qu'on doit faire avant ou aprés la cure des fiévres

intermitantes, on peut uſer avec ſuccés du vin purgatif que j'ay décrit dans mon livre du remede Anglois, & qui ſe prepare avec l'hiere pigre : mais l'extrait purgatif de nos artiſtes luy eſt preferable. Son uſage eſt d'autant plus facile, qu'on le donne en petite doſe & qu'il n'a point de mauvais goût. On peut neanmoins le ſaupoudrer de ſucre ou l'envelopper dans du pain azime, dans la pelure de pomme cuites, ou dans quelques ſemblables choſes ; outre qu'on le peut diſſoudre dans un peu de vin ou de boüillon. Il ſuffit pour les plus robuſtes d'en donner gros comme une aveline & pour les autres à proportion.

Aux femmes grosses on en donnera seulement demie dose, & aux petits enfans une quatriéme partie dans quelque confiture que cesoit.

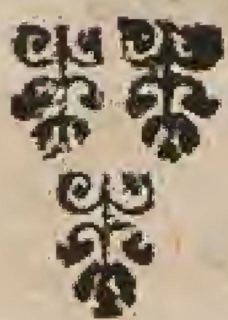
Quoy qu'il soit rare de voir des recidives, quand on a traité & guery les fiévres intermittantes, suivant les regles qui viennent d'être prescrites ; on sçait neanmoins par experience, qu'il est des gens en qui il se trouve diverses sortes de levains, de façon qu'aprés avoir éteint celuy qui faisoit une certaine espece de fiévre, il arrive quelquesfois qu'une autre se fermente à son tour & fait une nouvelle fiévre, si par precaution on n'a pas soin de l'amortir & de le chasser ; c'est pour-

quoy ceux qui vueïllent s'asſurer d'avantage, doivent huit jours apres la ceſſation de la fiévre prendre une nouvelle priſe, & pour mieux faire encore, une autre quinze jours aprés celle-là, ou du moins quelques priſes de l'extrait de Thé, qui ſera même preferable pour les perſonnes delicates.

Quoyque cette precaution ſoit utile, il ne faut pas croire neanmoins qu'elle ſoit abſolument neceſſaire, puiſque ſans l'oſerver, il ne ſe trouve pas un malade entre cent qui tombe dans le cas de la recidive, & qu'au pis-aller lors de cét inconvenient, il ſuffit de repeter ce qu'on avoit fait, ce qui eſt d'autant moins cha-

grinant, que le remede eſt tres-facile & ſon prix tres-modique.

Au reſte les priſes de ce remede étant en petit volume & en petit nombre, il eſt ſi propre à être tranſporté, qu'on peut même l'envoyer par la poſte à tres-peu de frais, ſoit dans les Provinces, ſoit dans les Royaumes étrangers, outre qu'étant en conſiſtance de ſirop, le ſucre le rend tellement inalterable, qu'on peut même l'envoyer dans les Indes, ſans craindre que le temps ny la mer luy ôtent rien de ſa vertu.





Tige de la plante du Caffé.



LE BON USAGE DU THE', DU CAFFE', ET DU CHOCOLAT.

SECONDE PARTIE

Traitant de la nature, des propriétés, & du bon uſage du Caffé.

CHAPIRE I.

Des lieux où on cultive le Caffé, de ſa forme, & de ſes differentes denominations.

LE Caffé eſt une plante qui croît en abondance dans le Royaume d'Yemen qui fait partie de l'Arabie heureuſe, & encore ſelon

quelques Auteurs aux environ de la Mecque. Ses feüilles reſſemblent en quelque ſorte à celles du ceriſier, mais elles ont encore plus de rapport à celles de l'évonime qu'on nomme encore fuſin, ou bonnet de Prêtre, avec cette difference neanmoins quelles ſont plus épaiſſes & plus dures, & qu'elles conſervent toûjours leur verdeur. Le principal corps de cette plante, eſt une ſorte de tige qui reſſemble aſſez bien à celles de nos féves domeſtiques, & en effet ſon fruit qui eſt aſſés du goût & de la conſiſtance de nos feverolles, eſt rènfermé au nombre de deux grains dans une petite eſpéce de gouſſe ; c'eſt pour
cela

cela qu'on reconnoît ce fruit en Europe pour une eſpéce de féve Indienne. Quoy-qu'il en ſoit, chacun en decidera comme il luy plaira aprés l'inſpection de la tige & de la graine qu'on a fait repreſenter a la premiere page de cette ſeconde partie.

Cette plante fut reconnuë par les premiers Auteurs qui en ont traité, ſous le nom de bon ou ſous celuy de ban en *bonchum*, ou ſelon quelqu'uns buncho & buncha. Les Egyptiens l'appellent aſſés ordinairement *Elkarie*, & les Arabes C*achua*, comme pour faire un diminutif de leur C*achaundiano*, dont ils croyent qu'elle eſt l'eſpéce la plus menuë, & c'eſt appa-

remment par cette raison qu'ils ont nommé Caoua sa teinture, qui est leur plus delicieuse & plus ordinaire boisson ; cependant cette teinture a été plus generalement nommée Caphé ou Caffé, & même à present on donne indistinctement ce nom a la drogue & à sa teinture.

Ce nom a neanmoins reçeu quelque corruption parmy certaines nations, car par exemple les Allemands écrivent plus volontiers *Coffi* ou *Coffé* ; les Anglois *Coffé*, & les Turcs *Chaube*, mais plus ordinairement *Cahué* à cause dequoy ils donnent aux lieux où il est debité en detail, un nom Turc qu'on traduit en françois Cavehannes,

& je ne doute pas au reſte, que cette plante n'aye receu encore d'autres noms en Europe ou aillieurs, mais rien ne m'engage à les rechercher tous pour les rapporter icy, & le Lecteur ſera ſans doute contant, quand aprés ce qui vient d'être dit, il apprendra que pour m'accommoder à nôtre uſage, je comprendray dans ce traité ſous le nom de Caffé, la plante, la graine, & la teinture dont je dois parler.

A L'égard de la graine, elle a tant de ſolidité qu'on ne peut n'y l'amollir ny la cuire, ſoit en la faiſant tremper, ſoit en la faiſant boüillir dans l'eau; c'eſt pourquoy s'il étoit poſſible de tirer de tou-

te sa substance une espéce d'aliment, il seroit beaucoup plus pesant & plus indigeste que les differends ragoûts qu'on fait avec nos féves. J'ay observé neanmoins qu'elle n'est qu'à peine un jour ou deux dans l'eau froide, sans jetter une espéce de germe, & sans rendre une teinture verdâtre; ce qui destruit l'opinion de ceux qui pretendent que les Arabes la passent sur le feu avant que de la negocier, à dessein d'en détruire le germe, & d'empêcher par cette precaution, qu'elle ne soit cultivée dans d'autres pays; adjoustez que cette observation est soutenuë de l'experience; car Monsieur d'Errere qui fait icy

un fort grand commerce de Caffé, assure qu'un Gentilhomme de ses amis, en a semé & en cultive avec succez pres de Dijon depuis plusieurs années, qui vient dans la même forme que celuy d'Arabie dont il n'est different que par l'odeur, qui n'est pas à beaucoup pas si forte ny si agreable.

CHAPITRE II.

De la nature du Caffé.

LE Caffé qui est insipide lors qu'il est encore en graine, ne laisse pas d'avoir considerablement d'amertume & d'astriction, lors qu'il a été preparé pour l'usage comme il sera dit cy aprés;

c'eſt pourquoy je ſerois obligé d'expliquer icy la nature des amers, ſi je ne m'étois acquité de ce devoir dans la premiere partie de cét opuſcule, où je renvoye le lecteur, pour ne le point ennuyer par d'inutiles repetitions. Cependant pour ajoûter à la doctrine generale des amers, ce qui conſtituë l'eſſence particuliere du Caffé, voicy ce que je dois faire remarquer.

Si le Caffé en graine n'a point d'amertume, & s'il n'en a même que tres-mediocrement lors qu'il eſt preparé pour l'uſage, il n'a auſſi dans ſa compoſition qu'une tres-mediocre quantité de particules acides; mais auſſi comme il eſt fort ſolide & fort

pesant, il a pour principe predominant, des particules terrestres que j'ay encore nommées Alkalis, ce qui n'empêche pas qu'il n'ait beaucoup de parties subtiles, fermentatives & tres-faciles à se détacher. On l'a dû comprendre par ce qui à été dit de la couleur verdâtre qu'il rend dans l'eau froide, & il seroit difficile de le demontrer plus clairement, qu'en preparant cette teinture brune & savoureuse qu'il rend dans l'eau boüillante, aprés qu'il a été roti & pulverisé; puisquelle se fait dans un moment, & qu'il ne faut qu'une tres-petite quantité de poudre pour la rendre considerablement chargée.

Par cette teinture brune,

on doit entendre cette fameuse boiſſon qui a retenu le nom de ſa matiere, & qui a toûjours été la plus ordinaire & la plus delicieuſe liqueur des levantins : elle eſt même ſi connuë & ſi uſitée dans l'Europe, que dans la ſeule ville de Londres, il-y-à plus de trois milles maiſons deſtinées à boire du Caffé, dans leſquelles il-y-a des grandes ſales, où l'on voit tout le jour & une bonne partie de la nuit, un tres-grand nombre de buveurs, & l'on ſçait qu'à Paris il s'en fait une prodigieuſe conſommation, non ſeulement chez les Marchands de liqueur, mais encore dans les maiſons particulieres & dans les communautés.

Cette boiſſon toute ſimple qu'on ne prend que comme nouriture ou par forme de regal, ne laiſſe pas d'avoir des propriétés medicinales, qui la doivent faire conſiderer au moins comme un aliment medicamenteux ; c'eſt pourquoy elle ſeroit beaucoup mieux entre les mains des Artiſtes que dans celles des Limonadiers, qui ne ſont pas aſſez experimentés dans la preparation des ſimples, pour conſerver les parties plus eſſentielles de ceux qui paſſent par le feu, n'y aſſez ſçavans dans l'art de guerir, pour être en état d'en preſcrire le bon uſage.

Si on obſerve la couleur, l'odeur, la ſaveur & la conſiſtance de cette boiſſon, prin-

cipalement lors qu'elle est preparée avec le lait, on se persuadera aisement, que les parties subtiles & delicates du Caffé sont grasses & éthe-rées, puisquelles, donnent a cette boisson une douceur en quelque sorte onctueuse, & qu'elles s'unissent analogiquement avec les parties butireuses du lait sans les separer de sa serosité, ce qui arriveroit infailliblement, s'il y avoit dans cette teinture, aucun autres principes predominants que les corpuscules étherez.

En effet la seicheresse du Caffé, nous persuade qu'il n'a presque point de corpuscules liquides ; le peu de sel fixe qu'on en tire, par l'incinera-

tion, nous aſſure qu'il n'eſt pas beaucoup chargé d'acides; la vertu qu'à ſa teinture de deſalterer & de deſenyurer, nous marque aſſés qu'elle n'eſt pas abondante en corpuſcules ignées ; & s'il eſt vray qu'il ſoit dans ſon tout beaucoup chargé de particules terreſtres , les parties graſſes & étherés s'en detachent ſi facilement dans l'extraction de ſa teinture, qu'elles ne retiennent qu'une tres-petite quantité des plus legeres, & que le reſte ſe precipite au fond du vaiſſeau en forme de marc ou de fœces.

Voicy maintenant ce qu'on doit inferer generalement parlant des obſervations precedentes.

1. Le Caffé pris en ſubſtance fatigueroit extraordinairement l'Eſtomach, diminüeroit le mouvement & la fluidité de la maſſe du ſang, & cauſeroit neceſſairement des obſtructions dans les viſceres qui ſont pleins de vaiſſeaux capilaires comme le foye & la ratte.

2. Sa teinture mal depurée c'eſt-à-dire trop chargée de ſes parties terreſtres, peut cauſer les mêmes indiſpoſitions par un uſage continué.

3. Au contraire cette teinture preprarée avec toute ſorte de precaution, doit être d'autant plus ſalubre, qu'elle ne contient que les parties plus ſubtiles, plus douces &

plus ètherées du Caffé, du moins ſi l'on en excepte quelques corpuſcules ignées qui volatiliſent ſes parties, quelques particules acides qui font la ſaveur de ſa teinture, & une tres-petite quantité de corpuſcules terreſtres qui ſervent a lier ſes ſubſtances volatiles, & à leurs donner, que conſiſtance, ſans quoy elles ſe diſſiperoient auſſi toſt qu'elles ſeroient agitées par l'air, ce qui n'arrive pas.

4. Les parties deliées, & volatiles de cette teinture, ne ſçauroient être agitées par le ferment de l'Eſtomach, ſans être ſublimées vers la tête en conſiſtance de vapeur, elles ne ſçauroient s'y porter, ſans enlever avec elles le peu

de particules terreſtres qui leur donnent cette conſiſtance, & les unes & les autres ne ſçauroient par cette ſublimation abandonner les plus péſantes, c'eſt-à-dire les plus terreſtres & les plus ſolides, ſans que celles c'y ſoient precipitées avec celerité dans les inteſtins, jointes à l'eau qui avoit ſervy a l'extraction de ſa teinture, à laquelle elle ſervent de vehicule, d'où reſultent tous ces effets ſurprenans, qui cauſent l'admiration des naturaliſtes & de ceux qui pratiquent actuellement l'uſage du Caffé.

5. Quoyque le plus ordinaire effet de la boiſſon du Caffé, ſoit de corriger toutes eſpéces d'intemperies ; on

voit neanmoins des personnes qui se sentent échauffées par son usage, & il s'en trouvent d'autres au contrare, qui n'en sçauroient boire sans souffrir des indigestions, sans se trouver universellement affoibliës, en un mot sans ressentir toutes ces incommodités, qui sont ordinairement causées par les alimens & par les remedes qu'on dit être potentiellement froids.

Mais il ne faut pas croire que cette derniere observation, soit particulierement applicable au Caffé ; on en peut dire autant des plus simples & des meilleurs alimens, qui rencontrent quelquesfois dans les parties ou dans le sang, des dispositions qui ne s'accom-

modent pas avec leurs qualitez : c'est pourquoy je tiens qu'ils n'y a personne qui ne doive s'assurer sur l'usage du Caffé, avant que de se resoudre à le continuer, puisqu'il se pourroit faire qu'il se trouveroit des dispositions particulieres & contraires à son action, dans ceux mêmes à qui l'on pourroit croire qu'il conviendroit le mieux, par rapport à leur constitution universelle.

Je ne sçaurois donc dire avec quelques Auteurs que le Caffé est chaud, & qu'il ne convient qu'à des personnes flegmatiques ; n'y avec d'autres, qu'il est froid & qu'il ne convient qu'aux bilieux & aux sanguins ; n'y

encore moins avec ceux qui veulent qu'étant de qualité temperée, il soit generalement utile à toutes sortes de personnes; car je sçay au contraire qu'il se trouve indifferemment entre les bilieux, les sanguins, les pituiteux, & les melancoliques, des personnes à qui il fait du bien, & d'autres à qui il fait du mal: c'est pourquoy, bien qu'il soit vray qu'il y aye peu d'alimens ny de medicamens si generalement bon que la Caffé; chaque particulier doit examiner dans les premiers essais, si par quelques dispositions interieures & inconnuës, il ne seroit point à son égard dans le cas de l'exception. En un mot je ne sçaurois donner icy

de regle plus generale & tout enſemble plus raiſonnable, que celle de dire que chacun doit en continuer ou ceſſer l'uſage, ſuivant le benefice ou les incommodités qu'il en recevra.

Cette regle generale a neanmoins comme toutes les autres ſes exceptions ; puiſqu'il eſt des perſonnes qui ſans faire aucune épreuve, peuvent s'aſſurer que le Caffé ne leurs conviendroit nullement, car par exemple celles en qui la nature à beſoin d'une chaleur extraordinaire, ou (ſi l'on oſoit ainſi parler) d'une eſpéce de fiévre, pour faire la digeſtion & l'expulſion des impuretez ou des ſuperfluités dont elle eſt opprimée,

ſe doivent abſtenir de ſon uſage, par cette raiſon qu'il amortit les levains, au moyen deſquels cette chaleur eſt excitée. Ceux qui ont des inſomnies cauſées par une matiere inherente aux parties interieures de la tête, en doivent auſſi être privez, puiſqu'il augmenteroit ou que du moins il entretiendroit trop long-temps le mouvement de ces matieres. Ceux qui ſont ſujets aux crachement de ſang, ne pourroient en boire ſans danger une conſiderable quantité, puiſque l'action de ſes parties volatiles d'une part, & celles de ſes parties reſerrantes de l'autre, cauſeroient des expectorations & peut être des

foulemens d'Estomach qui les meneroient à des facheuses recidives celles en qui l'Estomach est tres foible, qui le sentent pesant & à qui il donne des aigreurs & de rots, ne pourroient en user habituellement sans s'attirer une facheuse indigestion; car il ne se pourroit que ses parties terrestres qui luy donnent la vertu d'amortir les levains, n'affoiblissent le ferment digestif. Les femmes enceintes qui sont encore dans les premiers mois de leur grossesse, & celles qui sont sujettes aux pertes de sang, n'en doivent faire pareillement qu'une usage tres-reservé, car on sçait par experience qu'il a la vertu de pousser puissamment par la matrice.

On pourroit faire avec raiſon quelques inſtances contre cette derniere obſervation ; ſi aprés avoir dit que le Caffé n'a que peu tres-peu de ſel fixe, je ne rapportois la cauſe de cette vertu Hyſterique à un autre principe , c'eſt pourquoy je dois faire remarquer, qu'il ne faut pas conclure de cette petite quantité de ſel fixe , que le Caffé aye trop peu de particules acides pour être un grand apetitif ; car étant abondant en particules ètherées & volatiles , il ne ſe pourroit que la plus grand part de ſes acides , ne fuſſent enlevées par ſes parties volatiles lors de ſa calcination , quand même on le brûleroit avant que d'en avoir extrait

la teinture, & c'est d'ou vient que lors de cette extraction, la plus grand-part de ses acides, se detachent conjointement avec les particules ètherées & s'etendent avec elles dans le liquide, de maniere que cette teinture n'est à proprement parler, que la dissolution & l'extension d'une espéce de sel volatile; Or si l'on sçait par experience, que les sels volatiles detachez de toute autre principe, sont diaphoretiques & sudorifiques ; on sçait aussi qu'ils sont diuretiques & Hyretiques, lors qu'il sont unis comme dans la teinture du Caffé, avec des particules terrestres & pesantes qui les precipitent.

Aprés ces observations, on

comprendra facilement pourquoy le Caffé a toutes les vertus que j'ay attribuées au Thé, & plusieurs autres encore qui luy sont particulieres, & que je deduiray incontinent; mais comme ce que j'en dois dire regarde l'usage du Caffé, je dois auparavant parler du choix qu'on en doit faire, de sa bonne preparation, & de quelques autres choses aussi utiles; mais qui ne tiendront lieu que de simples accessoirs.

CHAPITRE III.

Du choix, de la torrefaction & du prix de la graine de Caffé.

LE choix de la graine de Caffé ne consiste qu'en deux circonstances; l'une qu'elle soit nette, c'est-à-dire

ſans addition d'aucune eſpéces de corps étrangers ; ce que la vuë decouvre aiſement ; l'autre qu'elle ſoit autant nouvelle qu'il eſt poſſibles, de quoy on ſera ſuffiſamment aſſuré, ſi elle eſt bien entiere ſi elle a un œil griſâtre & ſi elle eſt bien odorante, car lors qu'elle eſt ſurannée, elle aſſez ordinairement quelques grains vermoulus, & d'aillieurs elle eſt toûjours ou trop brune ou trop blanche, & ne ſent preſque rien.

On avoit crû juſques icy que la blancheur de cette graine étoit une marque certaine de ſa bonté, mais comme il m'étoit arrivé pluſieurs fois d'en trouver de cette ſorte qui n'avoit pas la moindre odeur,

&

& dont la teinture étoit preſque inſipide, je m'aviſay d'engager un de mes amis qui étoit à Marſeille, de m'en envoyer de tout frais debarqué & de la meilleur ſorte, ne pouvant pas douter que celuy là ne fût de beaucoup plus reçent que çeluy que nos droguiſtes tirent de Holande par Roüen, par cette raiſon que le premier eſt tranſporté en tres-peu de temps, de l'Arabie au grand Caire & du Caire à Marſeille par la Mediteranée, au lieu que l'autre eſt le plus ſouvent un année entiere ſur la grande, Mer & beaucoup plus de temps encore dans les magaſins des Hollandois, pendant quoy l'action de l'air peut bien enlever ſa couleur

griſâtre, que j'ay toûjours trouvée à celuy que j'ay fait venir de Marſeille, & auquel j'ay trouvé moins de blancheur, mais beaucoup plus d'odeur, plus de goût & plus d'éfficacité, que dans celuy que je tirois auparavant de Roüen ; d'où il en vient neanmoins encore une autre mechante eſpéce qui eſt d'un gris aſſés brun, & qui n'a acquis cette couleur, que pour avoir été expoſée pendant pluſieurs années, à toutes les ordures & à toute la vermine d'un Magaſin.

Quant-a ce qui regarde le prix de cette graine, il y a quelque temps qu'elle ſe negocioit en gros ſur le pied de quarante juſqu'à ſoixante li-

vres le cent, mais depuis cinq ou ſix mois, elle a monté juſqu'à quatre vingt, & celle de la bonne ſorte ſe vend dans le detail vingt quatre & vingt cinq ſols la livre, ce qui fait que les trompeurs ſont obligés de l'augmenter par l'addition des poix pour y trouver leur compte ; car la preparation de la poudre de Caffé eſt maintenant ſi generalement connuë, que tous ceux qui en uſent habituellement ſe feroient donné la peine de le preparer, ſi les Marchands n'euſſent reduit ſon prix à quarante ſols, ſur lequel ils ne feroient preſque aucun profit, s'ils employoient du Caffé pur à vingt-quatre ſols la livre, trois liv. de ce Caffé,

ne produisant gueres. plus de deux livres de poudre bien preparée.

Ce calcul joint à la fortune de quelques gens qui font commerce de Caffé m'ayant fait soupçonner cette sophistication, je formay le dessein d'en découvrir le mistere, & pour cela je fis brûler & je tiray de la teinture de toutes nos espéces de féves, & en suitte de toutes nos sortes de pois. Je trouveray que nos féves romaines, ou d'Aricot donnoient une teinture tres-desagreable, & qui n'approchoit en rien de celle du Caffé; & j'observay que celle de nos grosses féves en approchoit un peu plus, celle de nos feverolles, encore d'a-

vantage, & beaucoup plus encore celle de nos pois jaunes, & ſur tout ceux qui ne cuiſent point.

Aprés cela ayant affecté en diverſes rencontres, d'entrer en converſation avec quelques gens faiſant commerce de Caffé, & de leur faire comprendre que je ſçavois ce qui ſe pratiquoit à l'égard de cette ſophiſtication, je me confirmay & je me rendis même plus ſçavant dans ce que j'avois preſumé, car pluſieurs m'avoüerent qu'ils ajoûtoient en effet au Caffé une troiſiéme partie de pois, mais qu'à cet effet ils preferoient les pois d'Eſpagne, qui ſont jaunes comme les autres mais beaucoup plus petits.

Quant-à la torrefaction du Caffé, la maniere dont elle se fait ordinairement est tres-deffectueuse. On met seulement cette graine sur un feu de charbon dans une bassine de cuivre étamé, ou dans une terrine de terre vernissée, & on la remuë continuellement avec un instrument de fer, jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment rotie, c'est-à-dire à peu prés à demie brulée, ce qui luy donne une couleur tannée fort obscure. Alors on la tire du feu, & on prepare ensuitte la poudre, en la maniere qui sera expliquée dans le chapitre suivant; mais je dois dire auparavant que le Caffé ne peut être rôti par cette methode,

ſans cauſer la diſſipation de ſes parties plus étherées, plus volatiles, & plus ſalubres; puiſque cette diſſipation eſt neceſſairement excitée par le feu, & que ces rotiſſoirs n'ont rien qui la puiſſe empêcher, tellement que cette ſorte de Caffé, ne peut rendre qu'une teinture indigeſte & preſque ineficace.

Il y a deux ſortes de perſonnes, qui ne reconnoiſſent que trop ſouvent cette verité par leur propre experience, ſçavoir celles qui ont l'Eſtomach foible & delicat & celles qui ont de tres-puiſſans levains & de tres-fortes vapeurs, car dans les unes, le Caffé ainſi mal preparé cauſe des indigeſtions, des nauſées,

& quelquefois le vomissement même, & dans les autres, il n'empêche presque jamais la sublimation n'y l'effet des vapeurs, c'est ce qui a fait dire à Monsieur Sylvestre du Four, que ceux qui pourroient trouver le secret de rotir la graine de Caffé, sans causer la dissipation de ses parties volatiles, en tireroient une teinture de beaucoup plus agreable & plus salubre, que celle de celuy qui est roti en la maniere vulgaire ; aussi avons nous appris de Monsieur Bernier qui a beaucoup voyagé au Levant, qu'au Caire qui est une des plus grandes Villes du monde, où il s'en consomme une prodigieuse quantité, les connoisseurs luy avoient

aſſuré qu'il n'y avoit que deux hommes qui euſſent le ſecret de le bien preparer, & qui fuſſent en reputation pour cela.

Quelques gens qui ont recherché ce ſecret, ont inventé une ſorte de rotiſſoir qui ſe tourne à la broche, & donc on ſe ſert dans la plupart des grands Caffez de Londres; mais comme ces rotiſſoirs, ſont de cuivre rouge, qui peut communiquer une tres-méchante qualité au Caffé, & qu'ils ſont parſemez de troux dans toute leur étenduë; bien loin d'empêcher la diſſipation des parties volatiles du Caffé, on peut dire qu'ils y contribuent en quelque ſorte, car la broche dont il ſont

traversés étant placée devant la feu & sur des chenets, comme celles qui servent a rôtir la viande, il arrive que pendant qu'on la tourne, les parties du feu qui entrent par les trous qui sont du côté de la cheminée, poussent directement les parties volatiles du Caffé vers les trous qui leurs sont opposés, où elles ne rencontrent que les parties de l'air, qui ne peuvent pas resister à l'action d'un aussi puissant impulseur qu'est le feu ; de sorte qu'elles se dissipent continuellement, sans même qu'aucunes d'elles puissent être reverberées sur leur matiere, au lieu qu'en remuant le Caffé dans une simble poële, on oblige toûjours quelqu'unes de ces

mêmes parties a rentrer dans la masse dont elles étoient issuës.

Il est vray que quelques personnes ayant reconnu ces inconveniens, ont fait faire ces rotissoirs de fer & non troüés, mais elles ont été bientôt contraintes d'en rejetter l'usage, par ce qu'elles ne pouvoient ainsi rotir le Caffé sans un fort grand feu, ce qui luy faisoit sentir le brulé d'une maniere tres-des-agreable.

A mon égard j'ay inventé une nouvelle maniere de rotir le Caffé, dont le lecteur profitera sans doute avec plaisir; elle consiste a un double rotissoir qui est aussi a la verité traversé par une broche, & troué en bien des endroits, mais qui se place dans un four-

neau de reverbere conſtruit expres, en ſorte que ſon amplitude n'excede le volume du rotiſſoir, que de l'eſpace de trois doigts dans toute ſa circonference; outre que d'aillieurs les trous des deux tuyaux de ce rotiſſoir, ſont diſpoſés de telle façon, que ceux du premier tuyau ne ſont pas vis-à-vis ceux du ſecond, étant au contraire directement oppoſés aux eſpaces pleines qui ſont entre ceux là; Si bien que ces eſpaces reverberent la plus grande partie des particules volatiles qui en ſortent, & que quand les autres ſe viennent preſenter aux trous du ſecond tuyau, elles ſont en quelque ſorte repouſſées au dedans, par les parties

du feu qui agiſſent continuellement ſur toute la ſurface pendant même que la broche tourne, au moyen du reverbere dont le fourneau eſt couvert.

Au ſurplus, comme les fourneaux de reverbere conſervent parfaitement bien la chaleur, on n'eſt pas obligé dans celuy-cy de rotir le Caffé avec un feu ardent, & l'on peut même (comme j'ay fait) trouver ſi juſtement la quantité, le degré, & le temps du feu qu'on doit donner, qu'aprés ſon entiere conſommation, le Caffé ſe trouve preciſement roti au degré qu'il le doit être ; d'où reſulte deux avantages conſiderables : le premier que le Caffé roti a

une douce chaleur, n'a point cette facheuse acrimonie, qu'on trouve ordinairement dans celuy qu'un feu violent a impregné de particules ignées : l'autre que le Caffé torrefié sans aucun excez dans le plus ny dans le moins, est d'autant plus salubre que quand il l'est trop peu, sa teinture est pesante & indigeste, & qu'au contraire quand il l'est trop, elle est amere terrestre & par consequent astringente dans un degré excedent.

Au surplus, je donneray bientost au public une nouvelle machine, qui sera encore preferable a celle icy dont par cette raison je me dispenseray de donner la figure.

CHAPITRE IV.

Du choix, de la conservation, & du prix de la poudre, ou farine de Caffé.

LEs regles que j'ay données dans le chapitre precedent, pour le choix de la graine du Caffé, sont plus que suffisantes pour ceux qui ne veuillent point être trompés à cét égard ; mais il n'est pas à beaucoup pres si facile, de les mettre en état de precaution, contre les surprises de ceux qui vendent la poudre sophistiquée en la maniere qui a été ditte ; puisqu'on ne peut principalement distinguer cette poudre, de celle qui a été

fidellement preparée, que par une odeur particuliere, sur laquelle il m'est impossible de m'expliquer clairement, & sur laquelle il ny a que la delicatesse de l'odorat & une longue experience, qui puissent établir une connoissance certaine; ainsi tout ce que je puis dire à cét égard, est que si on la trouve fort odorante, & qu'on puisse reconnoître par sa couleur, si la graine n'a été trop, n'y pas assés rotie, on pourra croire qu'elle est du moins passable; mais le meilleur seroit de n'en prendre que de gens dont on soit assurés, ou du moins de la preparer soy même.

Pour y proceder avec toute la precaution possible, il ne

faut pas a l'exemple de quelques gens, la piler ſimplement dans un mortier, & la paſſer dans un tamis decouvert, car de cette façon, on ne conſerve pas bien ſes parties volatiles ; c'eſt pourquoy il eſt beaucoup mieux de la broyer dans ces ſortes de Moulinets qu'on fabrique expres, & qu'on trouve chez les Quinquailleurs, encore faut il qu'aprés avoir mis la graine de Caffé dans un de ces moulinets, on recouvre ſon embouchure, avec un couvercle de tolle de fer ou au moins de fer blanc, ayant des bords comme le couvercle d'une boëte, & ayant un trou dans ſon milieu ſeulement aſſés grand, pour donner paſſage à

la tige du moulinet.

C'est encore une negligence blamable, que de mettre simplement un plat, une terrine, ou quelque semblable vaisseau au dessous du moulinet pour recevoir la farine, comme on le pratique assez ordinairement, car de cette maniere, cette farine se trouve exposée à l'air durant un temps assés considerable, pour perdre beaucoup de ses parties volatiles; c'est pourquoy il est mieux d'avoir une bource de cuir, dont l'entrée soit attachée à la circonference du cul du moulinet, en sorte que la farine qui y tombera, ne puisse être atteinte en aucune façon par les parties de l'air. Il faut tout de même

qu'elle ſoit miſe enſuite dans un tamis exactement couvert, & que les parties groſſieres qui n'ont pû traverſer les pores du tamis, ſoient de nouveau broyées dans le moulinet avec les mémes precautions, ou du moins pilées dans un mortier exactement couvert; en un mot ou ne ſauroit donner trop de ſoin pour conſerver ces parties volatiles, qui rendent le Caffé bien preparé auſſi ſalubre & auſſi agreable, que celuy qui eſt negligemment apreſté eſt degoutant & pernicieux.

Aprés avoir dit tant de fois que les parties volatiles du Caffé, ſe detachent tres facilement de ſes parties plus materielles, & qu'il eſt nean-

moins tres-important de prevenir ce detachement par toute ſorte de moyens, le lecteur a dû comprendre, que ce n'eſt pas aſſés d'avoir preparé ſa farine avec toute les circonſtances preſcriptes, mais qu'il faut encore la conſerver pour l'uſage avec de nouvelles precautions, en quoy les Marchands de Caffé ont accoutumé de pecher, car aprés avoir pezé cette farine par demy livres, ils ſe contentent de l'envelopper dans un ſimple papier gris, & de l'expoſer ainſi dans leurs boutiques. Il eſt beaucoup mieux de la conſerver dans des poches de cuir a doubles coutures & bien fermées, comme on faiſoit il y a quelque temps, &

encore mieux comme on fait maintenant dans des boëtes d'Allemagne fermant a vis, & doublées de plomb & de cuir rouge ; mais avec tout cela il eſt encore a propos que les Marchands & les particuliers ne s'aproviſionnent pas trop de cette farine, & qu'à chaque fois ils n'en preparent qu'autant qu'il en faut, pour la conſommation qu'ils en peuvent faire en deux ou au plus en trois mois.

J'ay déja dit que le prix ordinaire de la poudre de Caffé, eſt de quarante ſols pour livre, & que ce prix eſt trop modique pour la ſubſiſtance des Marchands qui la preparent fidellement, c'eſt-à-dire avec la meilleure graine & ſans au-

cune addition ; ainsi ceux qui seront assurés de la probité de ces Marchands, ne doivent pas hesiter à la payer un écus ou au moins cinquante sols la livre, à moins qu'ils ne fussent dans des lieux où la graine de Caffé soit moins chere qu'a Paris. Les artistes de nôtre Laboratoire, qui rotissent le Caffé avec le rotissoir & dans le fourneau dont il a été parlé, & qui par cette raison distingue sa poudre par le nom de Caffé volatile, en ont fixé le prix à un écu la livre.



CHAPITRE V.

De la prepation de la teinture ou boiſſon de Caffé, & de ſon uſage en General.

LEs precautions qu'on doit prendre pour conſerver les parties volatiles du Caffé, ſe doivent étendre juſque à la preparation de ſa teinture. Pour cela il faut obſerver.

1. De ne mettre la poudre dans la Caffetiére que quand l'eau commence a boüillir ; car en la mettant avec l'eau froide, il ne ſe pourroit que beaucoup de ces mêmes parties ne fuſſent diſſipées, avant que le feu eût excité le premier boüillon.

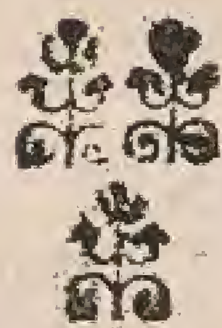
2. D'empecher que l'écume qui monte incontinent aprés ce premier boüillon, ne se repande hors de la Caffetiere, ce qu'on évite en la tenant exactement bouchée & en la remuant de moment à autre, deux choses qui servent merveilleusement a faire rentrer dans la liqueur, les parties subtiles qui s'élevent pendant l'ébullition au dessus de sa superficie.

3. De ne la faire boüillir qu'environ la troisiéme partie d'un quart d'heure, une trop longue ébullition, forçant toujours quelques parties volatiles à s'échapper par les jointures du couvercle.

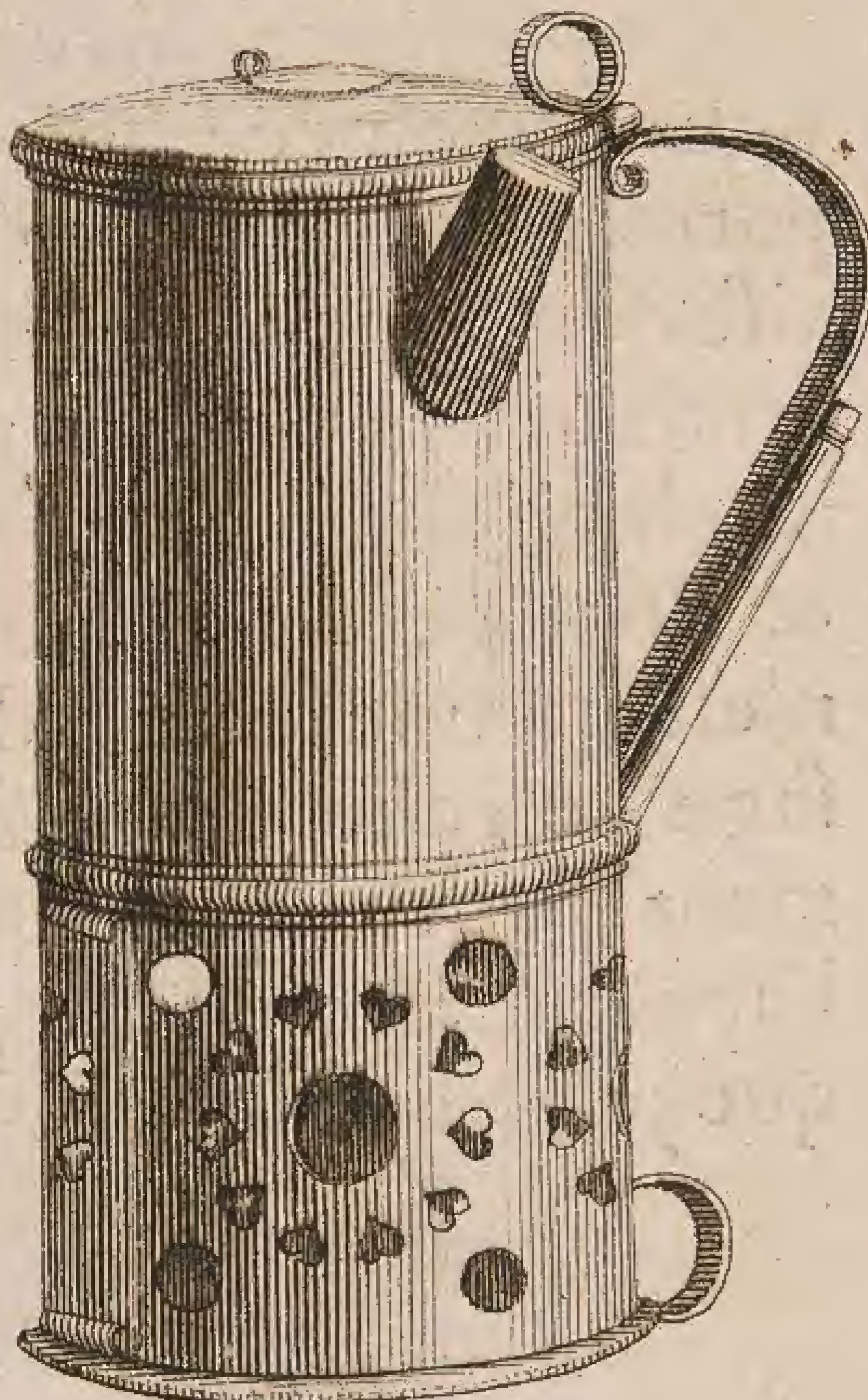
4. En un mot qui voudroit aller la dessus au dernier raffinement

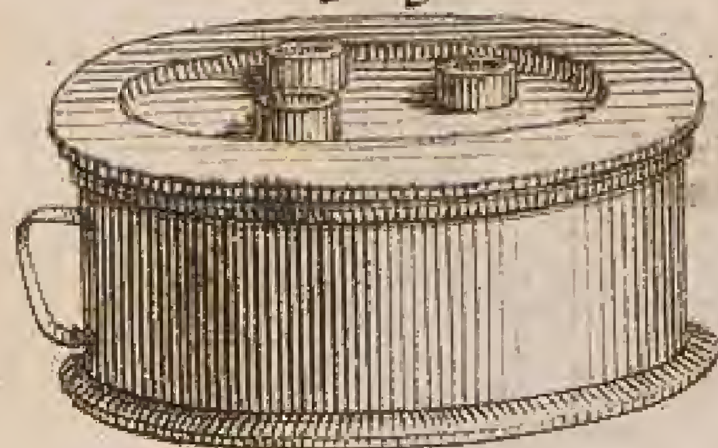
nement, devroit preferer au feu de bois ou de charbon, celuy de la flâme de l'eau de vie rectifiée, qu'on fait brûler commodement à cét effet dans des fourneaux d'argent ou de fer blanc, ausquels sont jointes leurs Caffetieres, & qui sont si legers & en si petit volume, qu'un voyageur les peut porter commodement dans la poche, avec la tasse, le Caffé, le sucre & l'eau de vie. Ceux de fer blanc qu'on tire d'Angleterre sont beaucoup mieux travaillés que ceux qu'on trouve à Paris, outre que le fer blanc des Anglois, est Estamé avec une Estoffe beaucoup plus fine que le nôtre, ce qui fait qu'il resiste mieux au feu; mais

aprés tout, ils n'ont en France & en Angleterre qu'une même forme, que j'ay fait reprenter icy en faveur des perſonnes de Provinces qui n'en ont pas encore vû, non ſeulement tels qu'ils ſont lors que toutes leurs piéces ſont aſſemblées ; mais encore d'une façon propre, à faire voir diſtinctement chacune de ces piéces, dont on expliquera l'uſage à la fin de ce livre, auſſi bien que de toutes les autres figures que j'ay données.



page 149.





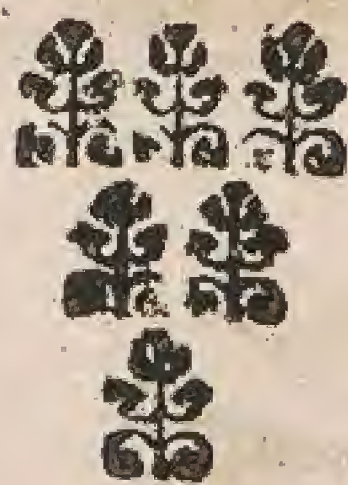


M ij

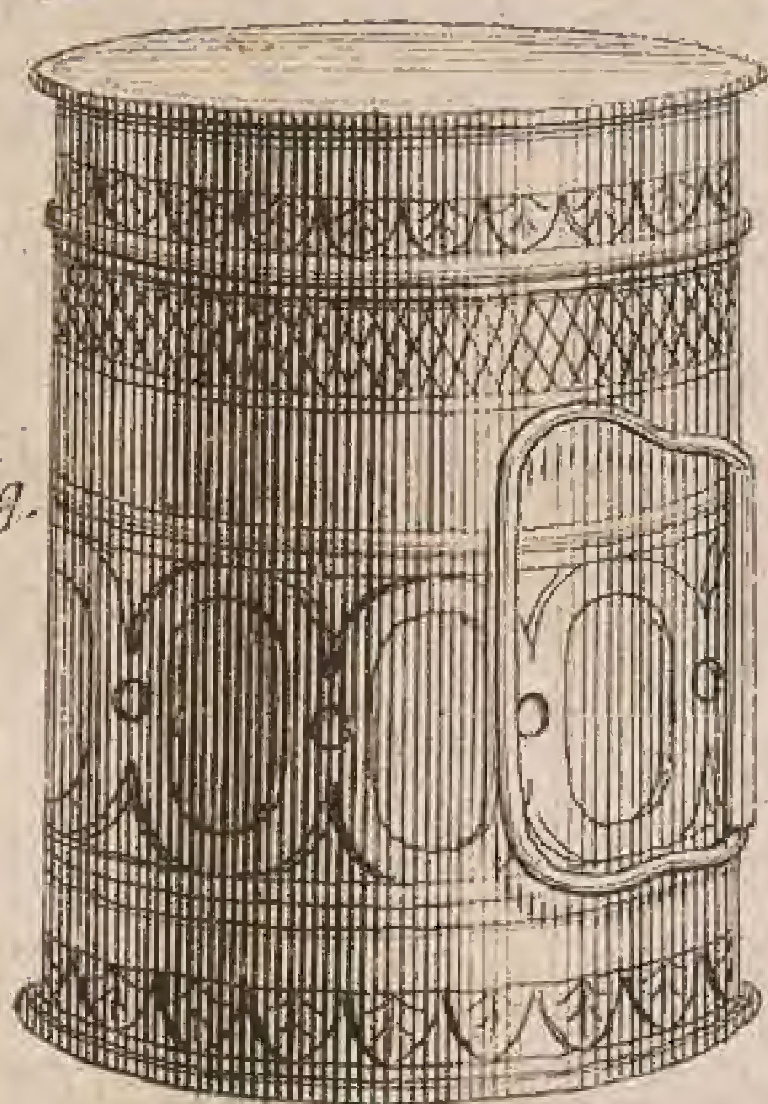
T.H. fec.

Caffetiere montée sur vn fourneau pour faire le caffé auec esprit de vin.

Outre ces Caffetieres a fourneaux de la façon commune, j'en ay encore inventé d'une nouvelle espéce qui sont plus portatives, & dont on sera bien aise de voir icy la figure, en attendant que j'aye publié la machine dont j'ay déja parlé, & dont ce fourneau portatif n'est qu'une legere idée, l'usage de celle là étant infiniment plus étendu, ainsi qu'on l'apprendra par l'explication que je feray publier.



pag. 151





J. H. fec.

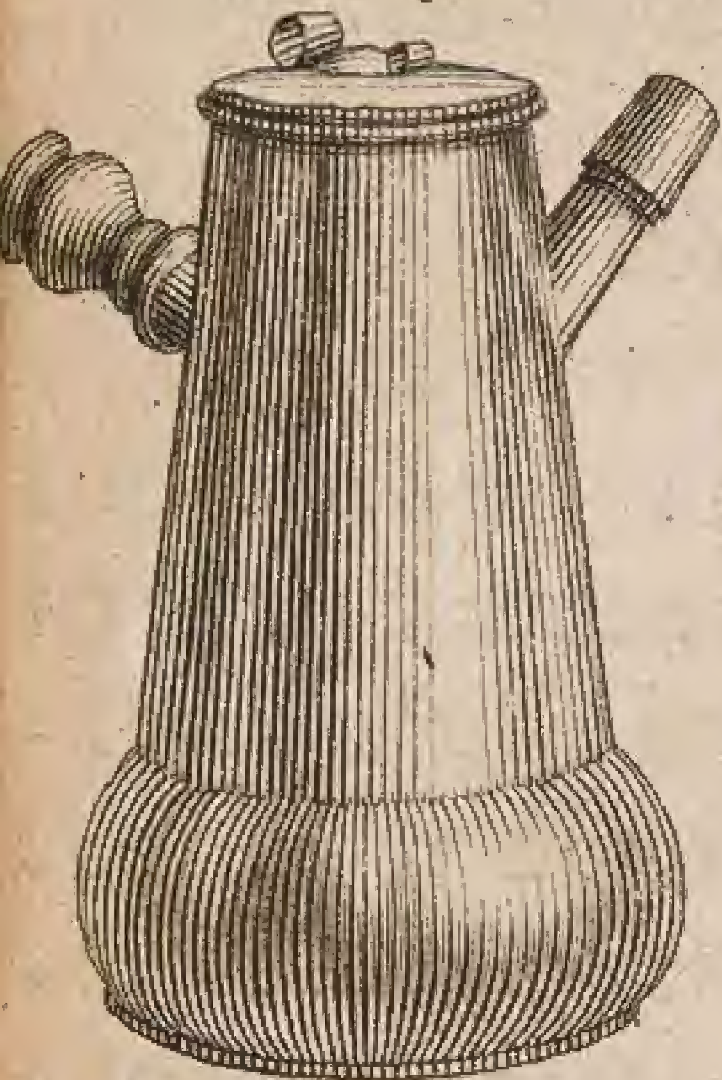
Caffetiere portatiue pour la preperation et pour l'vsage du Caffé &c.

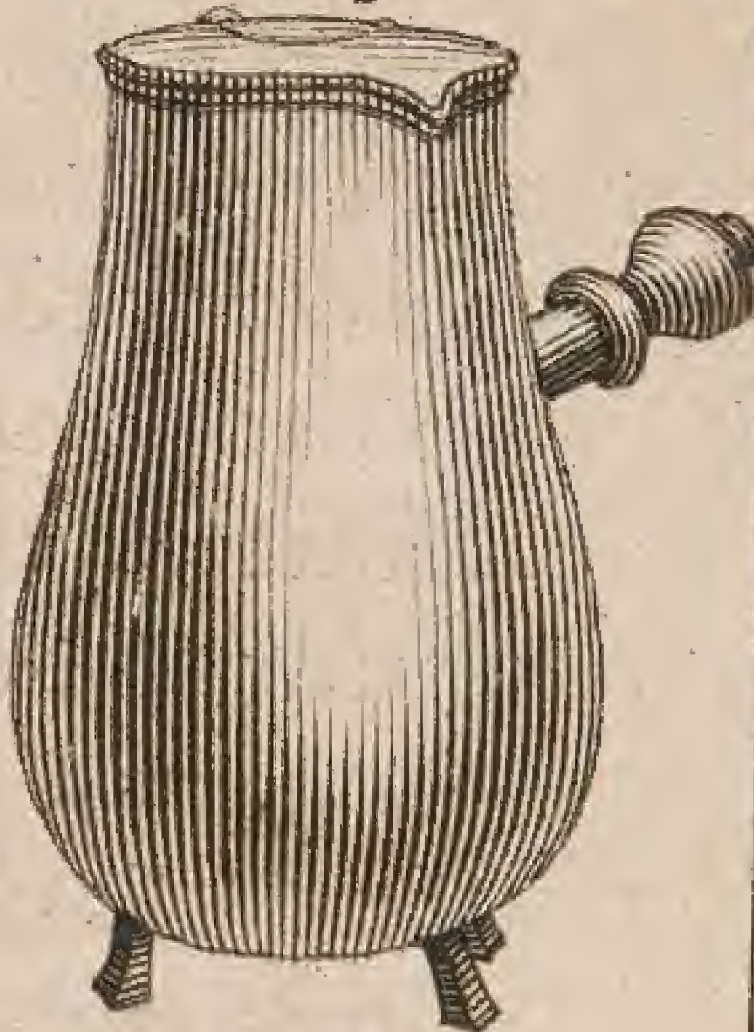
Ce n'est pas assés de conserver les parties volatiles du Caffé dans la preparation de sa teinture, car pour la rendre aussi legere aussi distributive & aussi salubre qu'elle peut l'être, il faut qu'elle ne soit que mediocrement chargée ; c'est pourquoy il suffit de mettre une demy once de poudre pour six prises de boisson ; il est encore tres-important, qu'elle ne soit aucunement chargée du marc ou parties grossieres de la poudre; ce qui fait qu'on observe ordinairement de la verser doucement & par inclination dans le chiques, & de ne le faire même qu'aprés qu'elle à reposé un moment un peu loing du feu ; mais on sçait par ex-

perience que ces precautions ne ſont pas ſuffiſantes, pour avoir une teinture bien depurée, a cauſe de quoy je me ſers encore de deux moyens dont il eſt bon que le public ſoit informé. Le premier eſt d'accelerer la precipitation de ces parties groſſieres, en jettant quelques goutes d'eau froide dans la Caffetiere au moment qu'on la retire du feu ; l'autre eſt de preferer à toutes eſpéces de Caffetieres, une ſorte de Caffetiere de fer blanc que j'ay inventée, & qui eſt conſtruite de telle ſorte, qu'elle a vers ſon fond une amplitude, qui ſert merveilleuſement a retenir le marc de ſa teinture, lors qu'on la verſe dans la chique, & de plus

encore une espéce de filtre a son bec, qui ne donne passage qu'aux seules parties de la liqueur. La premiere figure de la planche qui suit, represente cette espéce de Caffetiere, & les autres figures designent la forme de toutes les autres espéces de Caffetieres qui sont en usage, & qui peuvent aussi bien que celle là, indiferemment à la preparations du Thé & du Chocolat, ce qu'on comprendra mieux par ce qui en sera dit dans la troisiéme partie de ce livre.

pag. 155









J. H. fe.

[C]affetiere de diuerses formes,

Cette liqueur ſeule a une amertume & un goût de brû-lé, qui la rend tres-deſagréa-ble, ſur tout à ceux qui n'y ſont pas habitués ; c'eſt pour-quoy ordinairement on y ajoûte pour chaque priſe une demie cueillerée de Sucre en poudre : ce qui fait une Li-queur à laquelle on n'a pas de peine à s'accoutumer : nean-moins ceux qui par une fauſſe prévention, croyent que le Su-cre eſt échauffant de quelque maniere qu'il puiſſe être pris, affectent de ne la point ſucrer, croyant que de la ſorte elle eſt beaucoup plus ſalubre ; mais ils reviendroient bien-tôt de cét erreur , s'ils avoient auprés d'eux de veritables Mede-cins, qui leurs fiſſent compren-

dre que le Sucre eſt une eſpéce de ſel eſſentiel, que les acides ſont les principes dominans de toutes eſpéces de ſels, que la proprieté eſſentielle des acides eſt de rafraîchir, & que ſi la Chimie nous fournit des eſprit acides qui ſont cauſtiques & brûlans, comme l'eſprit de Nitre & l'Eau forte ; c'éſt parce que ces eſprits ſont des eſpéces de mixtes, qui abondent d'ailleurs en particules ignées, qu'on peut écarter & affoiblir ſuffiſamment, pour faire de ces mêmes eſprits des liqueurs tres-rafraîchiſſantes, en y ajoûtant un volumed'eau conſiderable : car aprés cela ces Medecins leurs perſuaderoient aiſément, que les mé-

chans effets de l'uſage immoderé du Sucre, dependent de la vertu relâchante & affoibliſſante de ſes parties muſilagineuſes, & que cette vertu eſt ſuffiſamment détruite, lors que ces mêmes parties ſont deſunies & écartées par un certain volume de liqueur; outre que la vertu aſtringente & reſerrante du Caffé, eſt tellement oppoſée à celle que je viens de dire, qu'il ne peut réſulter de ce mélange qu'une qualité moyenne ; c'eſt pourquoy on peut ſans inconvenient conſulter ſon goût, ſur l'agrément qu'on veut donner au Caffé par l'addition du Sucre ; mais il eſt meilleur qu'on l'aye auparavant reduit ſous les differen-

tes formes de ſirops dont il ſera parlé cy aprés.

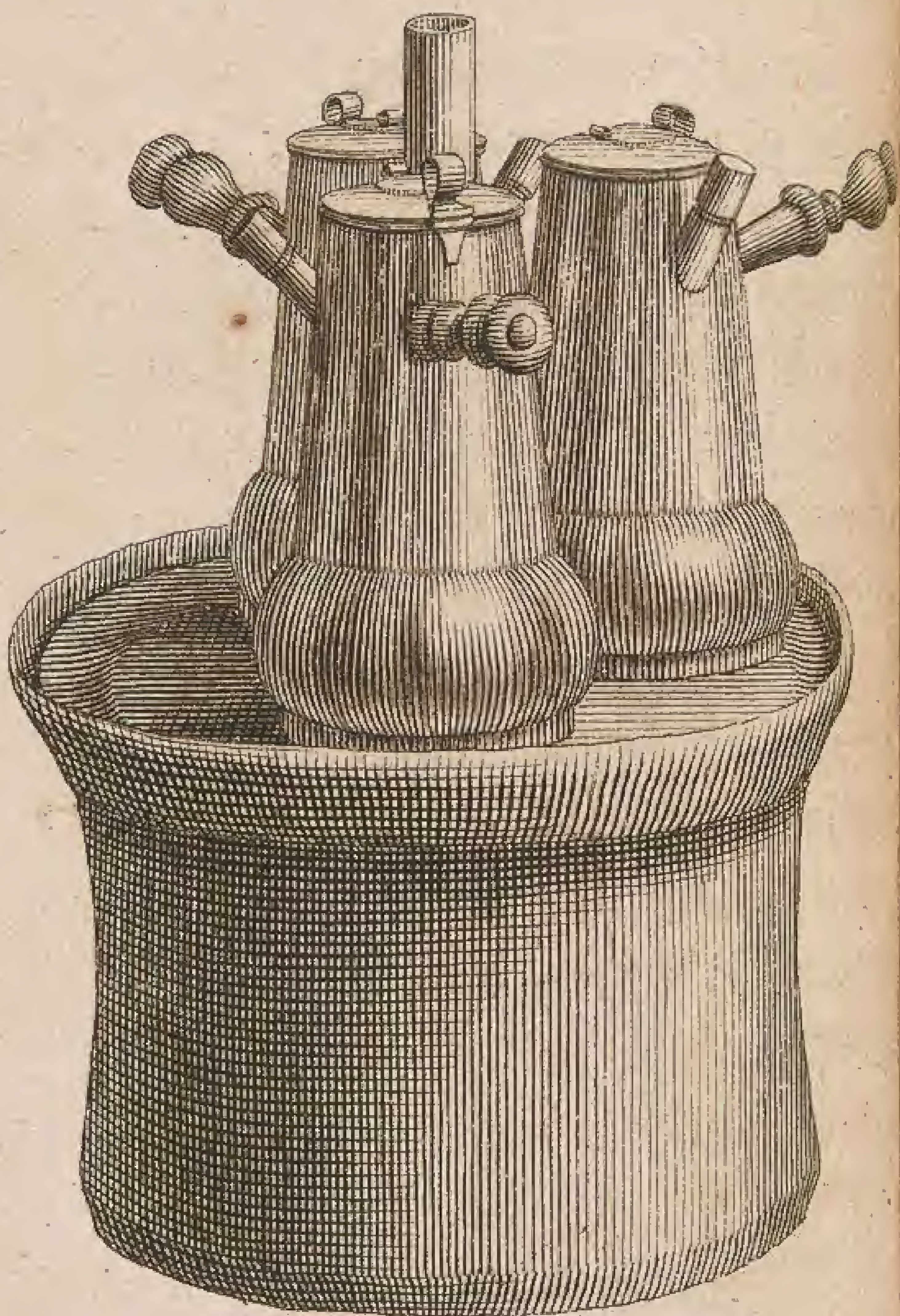
On feroit beaucoup plus mal ſi à l'exemple de quelques perſonnes voluptueuſe; on ajoûtoit à la Boiſſon de Caffé l'eſſence d'Ambre, les Poudres de Canelle, de Geroſles & de Cardamome, ou quelques autres eſpéces de Parfums ou de drogues aromatiques que ce ſoit ; parce que le mouvement de leurs parties volatiles, prevalant ſur celuy de celles de Caffé, elles en interrompent l'action, & privent ceux qui en uſent des bons effets qu'ils en eſpérent.

Au reſte on ne prépare ordinairement la boiſſon de Caffé, que dans le temps mê-

me qu'on veut en uſer, & à la verité on fait bien d'obſerver cette maxime, la plus nouvelle faite étant toûjours la meilleure ; mais on pourroit neanmoins ſans beaucoup d'inconvenient à l'exemple des Marchands de Liqueur, préparer cette Boiſſon le matin, & la garder pour ſervir au beſoin pendant toute la journée, pourvû qu'elle ſoit toûiours entretenuë chaude dans une Caffetiere exactement fermée ; car lors qu'elle a été une fois refroidie, elle perd ſon bon goût & ſes qualitez, qu'il n'eſt pas poſſible de luy reſtituer en la réchauffant, ny même en la faiſant boüillir de nouveau, c'eſt pourquoy comme on fait

un aſſés grand uſage de cette Boiſſon en nôtre Laboratoire, auſſi bien que de celle du Thé & du Chocolat, j'ay inventé une ſorte de Fourneau qui au moyen d'une lampe à trois petites mêches, peut entretenir fort chaudes pendant tout le jour ces trois ſortes de Boiſſons, & cela d'autant plus commodément que cette chaleur eſt toûjours égale, & qu'elle eſt entretenuë à peu de frais. Les curieux ſeront ſans doute bien aiſe de trouver icy la Figure de ce Fourneau, que j'ay fait repreſenter icy pour leur ſatisfaction.

page 162.



Fourneau a Lampe pour entretenir la chaleur des Caffetieres.

Si la boiſſon de Caffé qui eſt entretenuë chaude durant un temps conſidérable par ce moyen, ou par quelques autres équivalens, n'eſt guere moins bonne que celle qui eſt faite ſur le champ, il n'en eſt pas ainſi de celles que préparent les Marchands intereſſés, avec le marc dont on a déja tiré une premiere teinture ; car on ne peut tirer de ce marc qu'une purée indigeſte, obſtruante & ſans aucune vertu ; il eſt vray que ces Marchands ajoûtent ordinairement à ce même marc un peu de nouvelle poudre ; mais cette addition ne ſert qu'à rendre un peu moins mauvaiſe, une choſe qui de ſoy ſeroit dêteſtable, n'y ayant

aucun aliment dont l'usage soit plus à craindre que la boisson de Caffé, renduë indigeste par une préparation negligée ; c'est pour cela que les Peuples du Levant n'observent pas seulement la maxime de ne la point laisser refroidir ; mais encor celle de la boire aussi chaude qu'il est possible, & même doucement & à diverses reprises, pour ne point fatiguer l'estomach : c'est de cette maniere de la prendre, dont Thevenot entend parler dans la Relation de ses Voyages, quand il dit que dans les Caveannes du Levant, on entend une assés plaisante Musique de humerie ; mais outre cette Musique, il est encore

des Caveannes en Turquie, où les Maiſtres entretiennent une ſimphonie de voix & d'Inſtrumens pour donner du plaiſir à leurs Buveurs.

Cependant on ne peut douter que le Caffé dont ils uſent, ne ſoit beaucoup plus chargé que celuy qu'on nous aporte, des parties volatiles qui en doivent faire toute la bonté & toute la délicateſſe ; & en effet Monſieur Bernier qui n'avoit pû s'accommoder de celuy qu'on luy avoit preſenté pluſieurs fois en Egypte, trouva ſi excellent celuy qu'il bût dans les Ports de l'Arabie Heureuſe, qu'il en prenoit tous les jours avec plaiſir cinq ou ſix taſſes. Ce Medecin aſſure que dans les Indes &

dans la Perse, on n'en use que tres peu & seulement dans les Ports de Mer, mais que par toute la Turquie on en fait un fort grand usage. Peu s'en faut que les Anglois & les Hollandois ne suivent l'exemple des Turcs, & peu s'en faut aussi que nous ne soyons aussi avancés que ceux-là sur cette habitude ; mais en recompense les Epagnols, les Italiens & les Flamands ne s'y portent pas volontiers, & peut-être que nous ferions mieux d'en user aux occasions comme remede, que d'en prendre habituellement sur le pied de nourriture ; du moins ay-je connu par experience, qu'on peut faire tres-utilement diverses operations

medecinales de cette graine, ſur leſquelles je m'expliqueray dans le Chapitre ſuivant.

Mais au reſte les perſonnes de qualité qui prennent par delice la boiſſon de Caffé, ont accoûtumé de la faire ſervir en compagnie ſur des Soucoupes de Criſtal, de Porcelaine, ou de Fayance de Hollande, mais plus ordinairement ſur des Portes-chiques qu'on appelle Cabarets à Caffé, & dont on pourra voir les differentes formes dans la Figure ſuivante.



pag. 168





Cabarets a Caffé.

Au ſurplus c'eſt l'opinion de pluſieurs grands perſonnages que la boiſſon de Caffé (non plus que les autres breuvages familiers ou domeſtiques) ne rompt point le jeûne, pourvû qu'on la prenne par une eſpéce de neceſſité, & nullement à deſſein de faire fraude aux Commandemens de l'Egliſe; ſi bien que les perſonnes foibles, & celles qui ſont tombées dans une eſpéce d'inanition, en peuvent tirer un ſecours d'autant plus conſiderable dans les jours d'abſtinence, qu'elle émouſſe la faim, & qu'elle ſoûtient le cœur plus que toute autre boiſſon, c'eſt peut être par cette raiſon que les Turcs qui ſe picquent d'être fort reli-

gieux, croiroient avoir rompu leur jeune, s'ils en avoient ſenty la fumée pendant le Rhamadan, qui eſt l'eſpéce de Carême ordonné par Mahomet.

CHAPITRE VI.

Des preparations Medecinales du Caffé.

LEs preparations medecinales du Caffé que j'ay inventées, & que j'ay miſes en pratique avec beaucoup de ſuccez, ſont ſes ſels, ſon huile fixe, ſon eau diſtilée & ſon Sirop: j'ay déja parlé de ſes ſels dans le traité du Thé, où je me ſuis reſervé à donner dans le Journal de Medecine, la matiere d'extraire l'eſſen-

l'eſſentiel, & où j'ay dit que le fixe ſe tiroit comme tous les autres par incineration, l'exivation, filtration, evaporation & cryſtaliſation, ce qui doit ſuffire à cét égard, puiſque rien n'eſt plus familier aux artiſtes que ces operations, & qu'apparemment nulle autre perſonne ne ſe voudroit donner la peine de les pratiquer.

Quant à l'huile fixe du Caffé; voicy la maniere de la preparer. Prenez une livre & demie de graine concaſſée, rempliſſez-en les deux tiers d'une cornuë de verre bien luttée, placés-là au fourneau de reverbere; adaptés-y un grand bâlon ou recipient, & aprés avoir lutté exactemẽt les join-

tures, donnés le feu par degrés, il en sortira premierement un flegme comme de l'eau, puis des vapeurs d'un jaune tirant sur l'Orangé, & ensuite une matiere terrestre & noirâtre qui est l'huile dont il s'agit, aprés l'extraction de laquelle vous laisserés refroidir les vaisseaux, & les ayant deluttez, vous separerez cette huile par le filtre, puis si vous voulez la rectifier, vous en ferés une sorte de pâte avec une quantité suffisante de sable que vous metrés dans une cornuë, & l'ayant placée dans un fourneau à feu nud, vous en ferés la distillation selon l'art.

C'est un bon remede contre les maladies hysteriques

On la donnera presque toûjours avec succés à la quantité de six ou huit gouttes, avec trois onces d'eau d'armoise, dans la suppression des menstruës, dans la jaunisse ou ictéritie, & dans toutes les espéces de suffocations de matrice : j'ay connu même par experience que sa seule vapeur receuë par le nez, abaisse tres efficacement les vapeurs uterines. Elles n'est pas moins bonne pour resoudre les tumeurs froides, & peur dissiper les douleurs des jointures, étant mêlée avec une troisiéme partie de nôtre esprit de vin Corallin, & appliquée sur les parties tumefiées ou douloureuses.

Pour ce qui est de l'eau di-

stillée, elle est d'une preparation tres-facile: Jettez dans deux pintes d'eau boüillante, une dragme de sel fixe de Caffé, & trois onces de sa poudre ou farine, faites boüillir le tout durant un bon demy quart d'heure, puis l'ayant tiré du feu, & le marc étant affaissé, versés par inclination cette teinture dans un Alembic de verre, & y ayant adapté un chapiteau & un recipient, & lutté les jointures avec de la colle & du papier; distillés au Bain-marie & gardés pour l'usage dans une fiole bien bouchée, l'eau que vous trouverés dans le recipient. On peut s'en servir en place d'eau d'armoise avec l'huile de Caffé, contre

toutes les maladies Hysteriques dont il vient d'être parlé. Il arrive aussi quelquefois qu'en la donnant au poid de quatre onces au commencement de l'accez, elle guerit en assez peu de prises les fiévres intermittantes ; c'est pourquoy il seroit difficile de trouver un Vehicule plus efficace, lors qu'il s'agit de donner le sirop de Thé febrifuge.

A l'égard du sirop de Caffé, voicy la maniere de le preparer ; tirez la teinture d'une once & demie de Caffé, avec une pinte d'eau & une dragme de son sel fixe, en la maniere cy-devant expliquée, & par la même methode tirés pareillement la teinture d'une

once de fleurs de Noyers avec une pinte d'eau, & une dragme de sel essentiel de Caffé, puis ayant mêlé vos teintures, & y ayant ajoûté dix clouds de Girofles, & si grains de Cardamome, passés le tout par un double linge, ou par une chausse claire & nette, puis l'ayant mis dans une bassine avec cinq livres de sucre fin, cuisés vôtre sirop jusqu'en consistance, observant de le bien écumer, mais sans autre clarification.

On le peut prendre seul à la quantité de deux cueillerées; mais la plus ordinaire & la meilleute façon d'en user, est de le mettre en place de sucre dans le Thé, ou dans la boisson même de Caffé, envi-

ron à la quantité d'une cueil-lerée pour chaque priſe.

Comme il tient du moins autant de la nature de l'aliment que de celle du remede; on peut le prendre de l'une ou de l'autre maniere indifferemment a toutes les heures du jour; mais il eſt neanmoins d'un effet plus ſenſible lors qu'on le prend le matin à jeun, ou dans d'autres tems aprés que la digeſtion eſt faite.

Il remedie tres-efficacement dans les deux ſexes, à toutes les eſpéces d'indiſpoſitions qu'on attribuë aux vapeurs du foye, de la ratte, & de la matrice, & par conſequent aux maladies hypocondriaques & aux ſuffocations de matrice, ou maux de mere,

aux fureurs uterines, & generalement à toutes les paſſions hyſteriques· ce qui vient de la vertu qu'il a de lever puiſſamment les obſtructions; & d'amortir promptement les levains, qui cauſent dans ces viſceres des fermentations contre nature.

C'eſt pourquoy on en peut encor uſer avec beaucoup de ſuccés dans les fiévres intermittantes, dans les maladies des reins & de la veſſie, dans les Coliques bilieuſes, dans la Goutte, dans les Rhumatiſmes, dans le Scorbut, dans les Ecroüelles; dans la Migraine, dans toutes autres eſpéces de maux de tête, & même dans les inquiétudes, & dans les inſomnies qui ſont

causées par une serosité irritante, dans l'assoupissement, dans les lassitudes spontanées, & généralement dans les maladies qui dépendent de la dissipation des esprits, du mouvement dépravé des humeurs, ou de l'aigreur & de la force des levains.

CHAPITRE VII.

Des proprietés particulieres de la boisson de Caffé.

J'Ay affecté exprés de donner la preparation du sirop de Caffé, avant que de parler des vertus de sa teinture, par cette raison que ce sirop & cette teinture font ensemble une boisson beaucoup plus agrea-

ble & en même temps beaucoup plus efficace, que celle qu'on prepare simplement avec le Sucre.

La Teste est la partie de tout le corps sur laquelle le Caffé produit de plus considerables effets ; car par son usage ordinaire, on prévient presque seurement l'Apoplexie, la Paralisie, la Létargie, & presque toutes les autres maladies soporeuses, en préparant sa Boisson comme il vient d'être dit avec le Sirop de Caffé. Elle guerit même ordinairement le vertigo, les Catharres, la Phrenésie & les Fluxions & maux de dents, sur tout si pour ces indispositions, on préfere au Sirop de Caffé celuy de Vanilles, dont il sera

parlé à la fin de la troisiéme partie de ce Traité.

Mais soit qu'on la prépare avec l'un ou l'autre de ces Sirops, elle dissipe si efficacement les fumées du vin & des entrailles, qu'elle desenyvre sur le champ, & qu'elle abbat presque avec la même promptitude les vapeurs qui causent les insomnies, les assoupissemens, les inquiétudes, la migraine, & presque tous les autres maux de tête, ce qui fait qu'en dégageant les esprits embarassés, elle fortifie la memoire & le jugemẽt, & qu'elle donne à la volonté une liberté entiere pour diriger toutes les actions volontaires, en rectifiant toutes les dispositions taciturnes & mélancoliques, ce

qui a été premierement observé par les Bergers d'Arabie, qui remarquerent avant qu'on eût fait aucun usage du Caffé, que quand leurs moutons avoient mangé de cette espéce de legume, ils gambadoient d'une maniere extraordinaire.

C'est pourquoy la vertu qu'on attribuë au Caffé, de rendre chastes & pudiques les personnes qui en font un usage habituel, est purement imaginaire; car outre qu'elle n'a jamais été soûtenuë par aucunes observations ausquelles on puisse ajoûter foy, la fecondité des femmes du Levant, prouve d'autant plus évidemment le contraire, qu'on sçait que cette Boisson

leur eſt familiere, & qu'elle porte tant d'eſprits vers les parties genitales, que ces femmes n'ont point de remede plus prompt & plus aſſuré que cette Boiſſon pour faciliter l'accouchement, pour provoquer les régles retenuës, pour corriger les pertes blanches, & pour appaiſer ces ſortes de tranchées qu'elles ſouffrent aſſez ordinairement pendant les couches.

Il eſt vray que l'on auroit pû dire juſques icy, que la plus grande part des parties plus ſpirituelles & plus efficaces du Caffé, ſe diſſipent par le tranſport qu'on en fait de l'Arabie en Europe; mais maintenant qu'on le peut préparer avec ſon Sirop même,

qui en augmente autant la vertu que le tranſport la diminuë : on la doit regarder comme un remede, ou du moins comme un aliment qui fortifie puiſſamment toutes les actions naturelles.

C'eſt pourquoy cette Boiſſon étant préparée de la ſorte, donne une vigueur aux parties qui affermit les chairs, qui diſſipe les laſſitudes ſpontanées, qui diſſoud les nodoſités des jointures, & qui reſiſte à preſque toutes les differentes cauſes de la mort ſubite, c'eſt à dire à celles qui peuvent faire des ſuffocations funeſtes, par une fluxion ſubite ſur la gorge, par la génération des polipes dans le cœur, & par des abſcés intérieurs.

Auſſi a-t'on reconnu par experience, qu'il eſt d'un grand ſecours à ceux qui ſont incommodés par la repletion univerſelle du corps, par la groſſeur particuliére du ventre, & par l'embarras qui ſe fait dans les reins, & qui devient la cauſe generative des Pierres & par conſéquent des Coliques Nephretiques & des ſuppreſſions d'urine.

C'eſt à peu prés par la même raiſon, que la ſimple Boiſſon de Caffé eſt ſi ſalutaire aux goutteux & aux Scorbutiques, que les Medecins Anglois & Hollandois aſſurent que la Goutte & le Scorbut, regnent infiniment moins dans leurs pays depuis qu'elle y a été dans un grand uſage,

ce qui ſe confirme en quelque ſorte par l'experience particuliere de nos Goutteux qui s'y ſont habitués ; car ils en tirent du moins ce benefice, que leurs accés ſont moins fréquens & beaucoup plus ſupportables.

On uſe auſſi fort utilement de la boiſſon du Caffé, contre diverſes indiſpoſitions de l'eſtomach, ſur tout quand elle a été préparée comme il vient d'être dit, car lors que cette partie eſt provoquée à ſe ſoûlever, par des matieres irritantes qui cauſent des vomiſſemens continuels, elle arrête le progrés de ces matieres, en amortiſſant & en émouſſant leurs pointes, & au contraire lors qu'elle eſt ſurchargée

d'une pituite fade & glaireuſe qui ôte l'appetit, elle eſt ſoûlevée ſi efficacement par l'action du ſel de Caffé, qu'elle eſt incontinent déchargée par le vomiſſement.

J'ay obſervé encor que quand la digeſtion eſt affoiblie par le relâchement des fibres de l'eſtomach, le Caffé les reſerre par une action qui luy eſt commune avec toute les autres drogues qui ont une eſpéce d'amertume, & qu'au contraire il relâche ſes fibres, & ceux même du canal inteſtinal, lors que dans la conſtipation du ventre ils ſont reſſerrés, ce qui eſt une proprieté eſſentielle à ſes parties éthérées & oleagineuſes, c'eſt d'où vient que pluſieurs per-

ſonnes qui étoient incommodées d'une conſtipation habituelle, ont changé cette méchante diſpoſition, en s'aſſujettiſſant à prendre chaque jour, deux chiques de Caffé incontinent aprés avoir dîné.

Cela n'empêche pas neanmoins que la vertu fortifiante du Caffé, ne contribuë beaucoup à la gueriſon du flux de ventre & du flux de ſang; car il reſiſte puiſſamment à ces ſortes de corruptions du ventre qui dépravent le chyle & qui aigriſſent les humeurs, d'où il arrive que ſon uſage habituel prévient la génération des vers, & preſque toutes les eſpéces de Colique.

Il eſt auſſi tres efficace pour

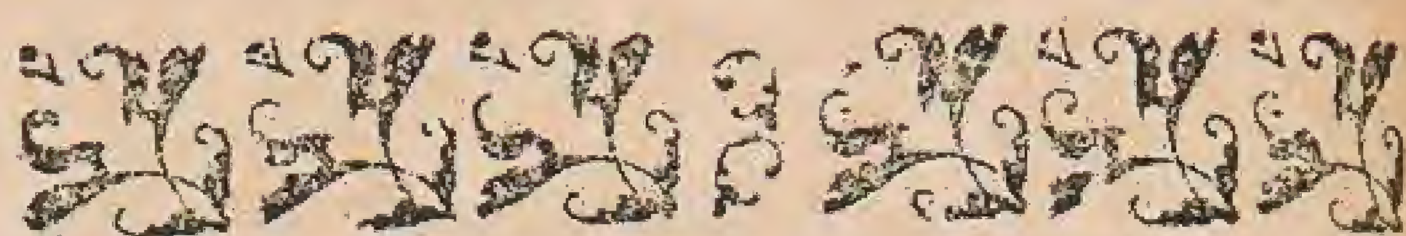
dépurer la maſſe du ſang, & pour mondifier les Poulmons; c'eſt pourquoy ſa Boiſſon preparée avec le Sirop de Limons, appaiſe la ſoif des Febricitans & addoucit la rigueur de leurs accés & de leurs redoublemens, gueriſſant même quelquefois radicalement les fiévres intermittantes, & preparée avec le Sirop de Vanilles, elle eſt d'un effet merveilleux pour ceux qui ont la poitrine, naturellement foible, ou accidentellement affoiblie par le Rhume, par la Toux inveterée, par une Pulmonie naiſſante, & par ces autres eſpéces de fluxions qui rendent la voix rauque, & qui cauſent l'Aſthme & la courte haleine.

Au reste, ce que j'ay dit de la vertu du Caffé contre les assoupissemens & contre les insomnies, n'est pas à beaucoup prés si contradictoire qu'on pourroit le penser; car outre l'experience, il est d'ailleurs tres probable qu'avec un même remede, on peut calmer les les esprits agitez qui empêchent le sommeil, & dissiper les vapeurs par lesquelles les fonctions de l'ame sensitive sont interrompuës.

Je finis en advertissant qu'il se pourroit faire que la rebellion de quelqu'unes des maladies dont il a été parlé, dépendroit de la retention de quelques excretions, c'est pourquoy ceux qui auront

entrepris de s'en délivrer par l'usage du Caffé, ne s'en doivent rebuter qu'aprés avoir inutilement tenté d'aider son action par celle d'un purgatif, en y ajoûtant de temps en temps en place des Sirops cy-devant spécifiez, une cueillerée de Sirop magistral pour chaque prise, ou de quelques autres Sirops équivalens.





TROISIE'ME PARTIE

traitant de la Nature, des proprietés, & du bon usage du Chocolat.

CHAPITRE I.

Du Chocolat en général.

PEU aprés la découverte du nouveau monde, nous apprimes de nos Voyageurs, qu'entre les autres commoditez de la vie, on y trouvoit une sorte d'aliment composé, qui servoit tout ensemble à rassasier & à desalterer les Americains, qui le mangeoient

en pâte ou conſerve ſeche, & qui le beuvoient en liqueur. Nous apprîmes auſſi que ces mêmes Peuples comprenoient cette conſerve & cette liqueur ſous le ſeul nom de Chocolate ou Chocolatl, par cette raiſon que dans leur Langue naturelle *Choco* ſignifie ſon , & *atte* ou *atle* eau, car lors qu'on prepare cette liqueur, on l'agite avec un inſtrument de bois d'une maniere à faire du bruit , voila l'étimologie du nom de Chocolat.

Cet aliment étoit lors auſſi peu délicat que ſes inventeurs étoient peu raffinez; mais aprés la conquête de la nouvelle Eſpagne , les Eſpagnols qui ſe trouverent dans

une eſpéce de neceſſité de s'accoûtumer à ſon uſage, ne manquerent pas d'encherir ſur ce qu'ils en avoient appris des Indiens, & de le rendre beaucoup plus agreable par la ſoubſtraction de certaines drogues, qui ſembloient n'y être miſes que pour en augmenter la quantité, & par l'addition de divers aromatiques ou parfums qui poüvoient flatter le goût. Ce fut dans cét état qu'ils commencerent à le negotier en Europe & particulierement en Eſpagne, où il fut bien-tôt dans une eſtime preſque générale: cependant comme il ne ſe peut guére conſerver au de-là de deux ans, & que les Négocians conſommoient ſouvent

vent une bonne partie de ce temps à leurs Voyages, ils furent obligez de changer la diſpoſition de ce commerce, & de nous apporter en ſubſtance, les ingrédiens qui font la baſe & l'eſſentiel de cette compoſition ; ce fut alors que nous en apprîmes le myſtere, & que nos Phyſiciens Scolaſtiques ſe firent fête d'examiner le formulaire de cette compoſition, & ſelon leurs mauvaiſes coûtumes, de former des argumens pour le ſophiſme, ſur un ſujet qu'ils ſembloient vouloir éclaircir, ſi bien qu'ils paſſerent bien tôt de la diſpute, à ces diſſentimens importuns, qui retiennent dans une cruelle incertitude ceux qui cherchent à

s'instruire, ce qui a étably tant de faux préjugez, qu'entre un fort grand nombre d'Autheurs qui ont écrit jusques icy du Chocolat, il n'y en pas un seul même entre les plus modernes, de qui on puisse tirer aucune instruction édifiante ; car les premiers aprés s'être vainement efforcez d'accommoder à leurs opinions particulieres, les principes insuffisans de l'ancienne Philosophie ; & les Commentateurs qui sont venus ensuite, & ceux mêmes dont les ouvrages viennent d'occuper nos presses, ayant suivy la même route ; les inutiles raisonemens des uns, se reduisent à cette conclusion que le Chocolat est froid ; les

argumens des autres à ſoûtenir qu'il eſt chaud ; en un mot les conſequences de quelques-uns, à cette prétenduë preuve qu'il eſt temperé, n'y ayant d'ailleurs aucunes autres differences entre ceux qui tiennent pour une même qualité, ſi ce n'eſt que les uns la mette au premier, les autres au deuxiéme, & quelques-uns au troiſiéme & au quatriéme degré.

Comme je ne pouvois faire aucune application utile de cette doctrine, & que j'avois neanmoins pris la réſolution d'approfondir mon ſujet, je me ſuis trouvé contraint de negliger la lecture de ces Autheurs, & de me rendre certain par moy même des bon-

nes & des mauvaiſes qualitez du Chocolat par un examen phyſique & ſerieux, des ingrédiens qui entrent dans ſa compoſition, & des qualitez, & propriétez qui en doivent reſulter. Je ne ſçay ſi j'auray travaillé avec ſuccés. Je m'en rapporte au jugement des bons Phyſiciens & des bons Medecins, qui ſont ſeuls capables d'en juger & d'encherir ſur mes obſervations, s'ils les croyent dignes de paſſer à la poſterité, ou de les cenſurer ſi elles ſont aſſés défectueuſes pour devoir être ſupprimées; que ſi je me trouve reduit dans le cas de cette cenſure, je la recevray avec d'autant plus de déference, que je n'expoſe ce

projet qu'à dessein d'être desabusé, si tant est que je sois dans l'erreur, ou d'être confirmé dans mes sentimens, si les habiles gens y applaudissent assés, pour me faire la grace d'y ajoûter leurs observations.

Avant que de finir ce Chapitre; Je dois faire observer, que nous avons connu par le Formulaire des Indiens, aussi bien que par celuy des Espagnols, que le Cacao a toûjours fait la base & l'essentiel de la pâte de Chocolat, & que le Sucre a toûjours été employé pour doner du corps & de l'agrément à cette pâte: c'est pourquoy avant que de parler des ingrediens qui ont été soustraits, & de ceux qui

leurs ont été ſubſtituez par les reformateurs, je traiteray dans le Chapitre ſuivant de ces deux principales drogues.

CHAPITRE II.

Du Cacao, & du Sucre en particulier.

ON reconnoît icy, & ailleurs ſous le nom de Cacao, le fruit d'un arbre qui croit en differens lieux des Indes Occidentales, & principalement à Guatimala, Province de la nouvelle Eſpagne. Il eſt à peu prés de la grandeur & de la forme du Châtaigner. Les Indiens le nomment le *Cacava-*

qua huit, & les Europeens Cacaotal ou Cacavifere. Ce fruit eſt renfermé au nombre de vingt ou trente amandes dans une ſorte d'écoſſe, dont on peut comparer la forme exterieure à celle des melons.

Autrefois on croyoit que cét Arbre ne pouvoit fructifier ſans être à l'ombre d'autres plus grands Arbres, mais les Eſpagnols en ont planté avec ſuccés dans des Vergers fort découverts & même dans l'Iſle de Cuba, qui n'a que trois pieds de terre ſolide. On croyoit auſſi que ſon fruit ne pouvoit acquerir une parfaite maturité que dans l'eſpace de douze mois ou environ, & neanmoins on eſt

maintenant convaincu qu'il rapporte chaque année en Juin & en Janvier, & que son fruit n'est pas si-tôt cueilly qu'il repousse de nouveau, en sorte toutefois que la recolte d'Esté est beaucoup plus considerable que celle d'Hyver, auquel temps il ne laisse pas de conserver ses feüilles, qui ne tombent qu'à mesure qu'elles renaissent. Ceux en faveur de qui on donne cette Histoire, seront sans doute bien aise de trouver icy la Figure de cét Arbre avec son fruit, & c'est pour leur donner cette satisfaction, qu'on l'a placée à la page suivante.

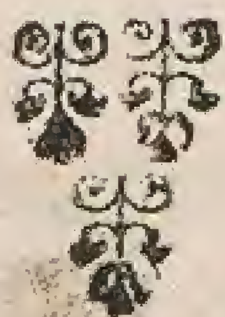


Cacauifere ou arbre du Cacao

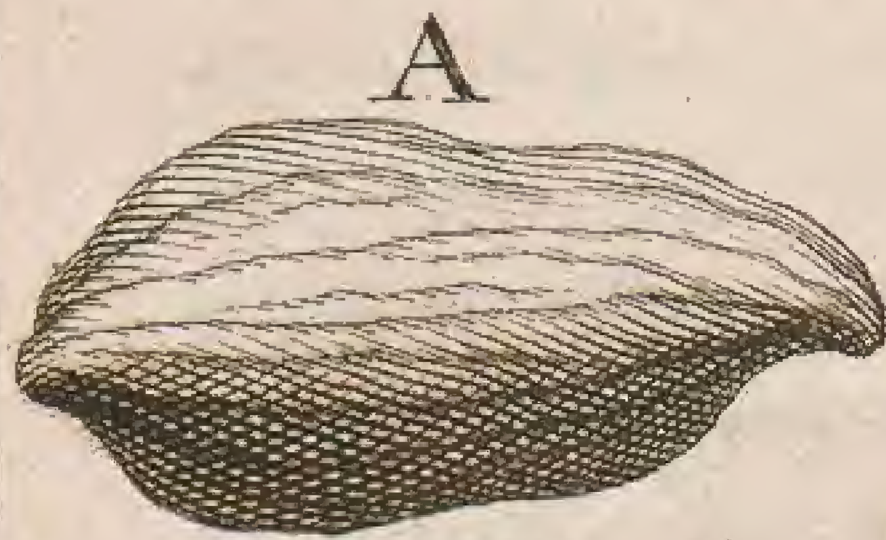
On cueille ce fruit un peu vert, & lors qu'on a tiré les Amandes de leurs écosses, on les met secher au Soleil sur des Nattes de Jonc pour les rendre propres au commerce; car dans cét état elles se peuvent conserver pendant tout un siecle, & c'est par cette raison, & à cause du grand usage que les Indiens en ont toûjours fait, qu'elles leurs servoient en place de monnoye, pour negocier entre eux les commoditez de la vie, avant que les Europeens y eussent introduit le luxe & l'ambition.

Au surplus nos Voyageurs assurent que dans les Indes, on distingué le Cacao par quelques differences qui se

trouvent dans ſa forme & dans ſa groſſeur, & en effet on nous en apporte icy de quatre ſortes qui ne ſont pas à beaucoup prés de même qualité ; ce qui engage ceux qui veüillent faire du bon Chocolat, d'entrer dans quelque ſorte de choix & de diſcernement ſur le fait du Cacao, pour lequel on prendra des idées utiles dans l'inſpection de la Figure ſuivante, & principalement dans l'explication dont elle eſt immediatement ſuivie.



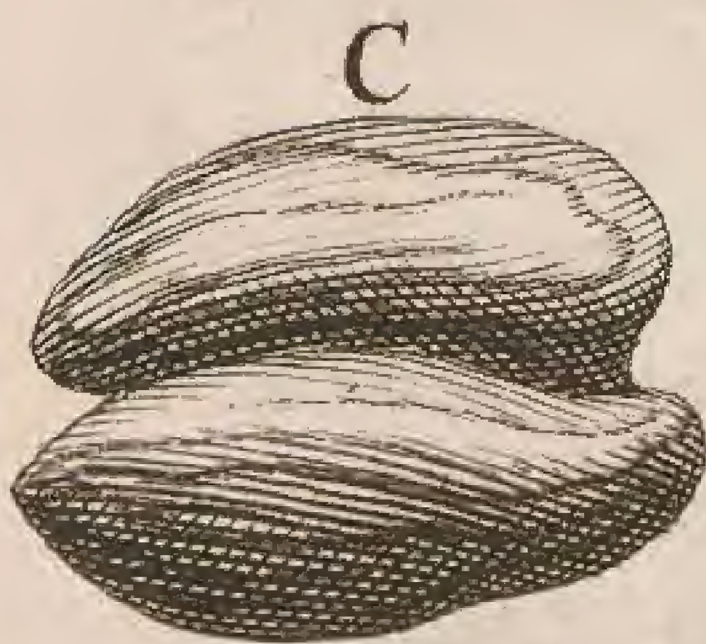
page 206.

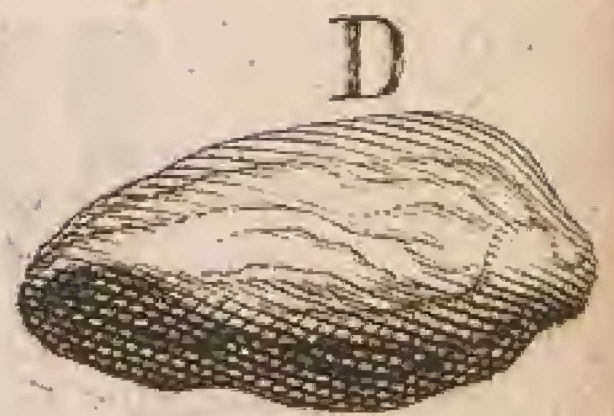












I.H. fec.

Cacao ou fruict du Cacauifere.

Pour l'intelligence de cette Figure, il faut sçavoir que la plus grosse espéce de Cacao est presque toûjourss la meilleure. C'est celle dont le Caractere est marqué A. Les Amandes de cette sorte sont oblongues inégales & élevées en rondeur dans le milieu de leurs deux faces. Leur pelure est d'un brun noirâtre, & méme plus solide que celle des trois autres espéces, dont celle-cy est distinguée par le nom de gros noir.

Le Cacao qui est marqué B. & qui pour avoir la même forme & la même couleur peut être nommé petit noir, se trouve quelquefois plus savoureux, quoy que généralement parlant il ne doive

être conſideré que comme la ſeconde eſpéce en bonté, ſa petiteſſe provenant pour l'ordinaire, de ce qu'il eſt venu dans un climat moins convenable à la nature du Cacavifere, n'y ayant que la terre de Portovello prés le Perou, où le Cacao noir vienne fort petit & tres ſavoureux.

Celuy qui eſt marqué C, eſt encor moins bon que le petit noir commun ; mais plus gros & meilleur que celuy qui eſt marqué D. ces deux dernieres eſpéces ont leurs faces fort applaties, & leurs pelures d'un rouge brun tirant ſur le roux ; c'eſt pourquoy on les nomme coûtumierement gros & petit rouge.

Quant à celuy qui eſt figu-

ré ſous la marque E. c'eſt un amande du gros noir dépoüillée de ſa pelure, pour montrer que ſa ſubſtance eſt diviſée en pluſieurs parcelles contiguës : ce qui eſt encor plus clairement demontré par la Figure F. où l'on affecte de la faire voir coupée tranſverſallement par le milieu.

Ce qu'on vient d'exprimer touchant les parcelles de chaque Amande de Cacao, eſt pour avoir lieu de dire que ces Amandes ſont ſi graſſes, qu'aprés les avoir tenuës ſur le feu dans une poële de fer, aſſez long-temps pour rôtir & pour briſer leurs pelures, ces parcelles ſe diviſent preſque d'elles-mêmes, en ſorte qu'en remuant alors le Cacao ſeule-

ment avec la main, ſon integrité eſt détruite dans un moment.

Si avant cette preparation on mange de ces parcelles de Cacao, on trouve que leur goût eſt en quelque ſorte moyen, entre celuy de nos Amandes douces & celuy de nos Amandes ameres; car n'ayant ny la douceur des unes, ny l'amertume des autres, il ne laiſſe pas d'avoir quelque choſe de cette ſaveur qu'on trouve généralement dans toutes les eſpéces d'Amandes & de Noiſettes, & qui les fait diſtinguer de tous les autres fruits; mais tout de méme que cette ſaveur generale, eſt couverte dans toutes les eſpéces particulieres d'A-

mandes & des Noiſettes, d'un goût qui eſt ſpécifique à chacune, & qui dépend de la diverſe quantité & du different mélange de ſes principes; le Cacao a auſſi une ſaveur âpre & aſtringente qui étably ſon caractere particulier.

Il faut obſerver maintenant, que ſi les ſimples qui ont de l'âpreté, ont de l'aſtriction comme ceux qui ont de l'amertume, il eſt évident que les uns & les autres ont beaucoup de parties terreſtres & acides, & que ſi les âpres ſont plus ſupportables à la langue que les autres; c'eſt parce qu'ils ont beaucoup de particules capables d'addoucir l'action des autres Elemens. Or comme entre les Ele-

mens des mixtes, il n'y a que les liquides & les étherez qui puissent faire cét addoucissement; que le Cacao n'a rien d'aqueux, & qu'au contraire il est si gras qu'on en peut tirer par expression une considerable quantité d'huile, il faut conclurre que les particules étherées sont encor un de ses principes prédominans, & que sans ce principe il ne seroit pas distingué des amers, d'où il faut inferer la possibilité qu'il y a d'en tirer des sels febrifuges, comme je l'ay étably en parlant du Sirop de Thé qui guerit les Fievres intermittantes, puisque d'ailleurs il est si aisé d'en separer l'huile.

Il étoit facile aux Voya-

geurs qui ont écrit les premiers du Chocolat, de reconnoître la graiſſe ſurabondante du Cacao, quand ils n'auroient eu aucune connoiſſance phyſique, puis que lors qu'on prepare cette pâte, cét excés de graiſſe paroît tres ſenſiblement dans la torrefaction, & dans la diſſolution de cette eſpéce d'Amandes ; outre que cette méme pâte étant étenduë ſur du papier en maſſe ou en tablettes, non ſeulement elle prend au frais la ſolidité qui luy eſt convenable ; mais on remarque encore qu'on la détache enſuite tres-facilement du papier, & qu'elle y laiſſe même des tâches ſi graſſes, qu'aux endroits de ces

tâches, on ne le peut pas diſtinguer de celuy qui eſt huilé pour ſervir à des Chaſſis. Ajoutez que le Chocolat ainſi refroidi & ſolide, ſe peut tres-facilement liquefier de nouveau par le feu, & même par la ſimple chaleur de la main.

Mais il n'étoit pas à beaucoup prés ſi facile, de découvrir que cette graiſſe du Cacao eſt muſilagineuſe, affoibliſſante, relâchante, & par conſequent contraire à l'Eſtomach, dont la bonne diſpoſition dépend de la vertu élaſtique de ſes fibres & de la force de ſon levain. C'eſt pourquoy ceux d'entre les premiers & les nouveaux Autheurs qui ont reconnu l'a-

bondance de la graiſſe du Cacao, ſe ſont efforcez d'établir une doctrine directement opposée à cette propoſition, en ſoûtenant que toutes eſpéces d'huiles ſulphureuſes étant inflammables & chaudes, il s'enſuivoit neceſſairement que le Cacao qui eſt fort gras, devoit auſſi être fort chaud.

Il eſt vray que quelques-uns de ces Autheurs, & entr'autres Monſieur Sylveſtre du Four, qui vient de mettre la main à la plume pour la deuxiéme fois, à deſſein de nous apprendre la nature & les proprietez du Chocolat, ſemble vouloir inſinuer que le Cacao eſt d'une qualité temperée; mais c'eſt ſeulement parce qu'il ſupoſe que les parties tereſtres & froides

dont il le croit composé, corrigent la chaleur potentielle qu'il croit être eſſentielle à ſes parties graſſes.

Mais ſi Mr du Four, & ceux qui l'ont precedé dans cette opinion, que toutes les huilles ſont potentiellement chaudes, euſſent apris comme moy que le Cacao frais cueilly eſt une eſpece de poiſon, & qu'ils euſſent été aſſés bons naturaliſtes pour ſçavoir la nature particuliere de chaque huile, ils auroient ſans doute examiné de plus prés celle du Cacao, puis qu'ils n'auroient pas ignoré qu'il y en a pluſieurs de la nature que je luy attribuë, par exemple celles qu'on tire par expreſſion des Amandes douces, de la graine de pavot blanc, & des quatre grandes

ſemences froides, & ils auroient pû apprendre par quelques eſſais, qu'encore que ces huiles ſoient inflammables par la ſurabondance de leurs particules étherées, elles ne laiſſent pas de contenir beaucoup de parties muſilagineuſes, & par conſequent froides & relâchantes, puis qu'en les expoſant à l'humidité, ils auroient eu le plaiſir de les voir en peu de temps reduites en ſimples muſilages.

Ils auroient encore pû experimenter que ſi toutes les huiles potentiellement chaudes gâtent le teint des Dames, celles-cy au contraire, & ſur tout celles qui ſont les plus muſilagineuſes & les plus froides, comme celle de la graine &

des semences que j'ay dites, luy donnent du frais, de la blancheur & de l'éclat.

Aprés cela reflêchissant sur l'usage qu'on fait à Mexique de l'huile de Cacao, où les Medecins l'ordonnent pour remedier aux inflammations & aux brûlures, & où les Dames s'en servent familierement pour l'embellissement de la peau, ils auroient du moins soupçonné qu'elle auroit bien pû être de la nature de ces huiles musilagineuses, & ils auroient incontinent passé de ce soupçon à une entiere certitude, en observant les indispositions, qui surprennent presque tous ceux d'entre nous qui font un grand usage
Chocolat;

Chocolat ; mais du moins ſingulierement & certainement tous ceux qui n'y ſont pas habituez dés l'enfance, & encor tous qui ont naturellement ou accidentellement l'Eſtomach foible.

Ce qui les auroit encore confirmé merveilleuſement dans cette opinion, eſt la facilité avec laquelle le Cacao s'unit & fait corps avec le Sucre ſans aucun intermede, & ſans qu'il ſoit beſoin d'autre myſtere que de les écraſer enſembles dans un mortier, ou ſur une pierre à l'aide d'une mediocre chaleur, ce qui dépend de la nature analogique de ces ingrediens : car on ne peut pas douter que le Sucre ne ſoit

fort abondant en cette eſpé-
ce de graiſſe gluante & muſi-
lagineuſe, qui eſt pareille-
ment abondante dans le Ca-
cao, & qui produit tant de
méchans effets, puis que les
perſonnes qui ont l'Eſtomach
tant ſoit peu foible, ne ſçau-
roient manger une mediocre
quantité de ſucreries, ſans
reſſentir bien-tôt une eſpéce
de dégoût, & quelquefois
même une indigeſtion conſi-
derable, ce qu'on ne peut
raiſonnablement attribuer
qu'aux parties muſilagineu-
ſes, relâchantes & affoibliſ-
ſantes du Sucre; car les Phy-
ſiciens ſcholaſtiques ſe moc-
quent des gens, lors qu'ils
rapportent tous ces méchans
effets à la prétenduë chaleur

de ce mixte, puis qu'il ne se pourroit qu'un aliment ou un medicament potentiellement chaud ne produisit des effets tout contraires; outre que le Sucre n'est que le sel essentiel d'une espece de Canne, auquel on ne peut attribuer par consequent aucune chaleur prédominante, comme le sçavent ceux qui connoissent la nature des Sels essentiels.

Il est vray que le blanchiment du Sucre se fait par le moyen de la Chaux, dont il peut retenir quelques particules ignées; mais ces particules sont tellement embarrassées dans ses parties grasses & musilagineuses, & elles y sont proportionellement en si pe-

tite quantité, qu'elles ne peuvent au plus qu'y faire cette ſorte de correction qui luy donne plus de ſechereſſe & plus de ſolidité ; en un mot qui le rend plus ſupportable dans le Chocolat, où il entre dans une quantité preſque auſſi conſiderable que le Cacao qui en fait la baſe, & où la Moſcoüate ou matiere du Sucre ne convient nullement, pour n'avoir pas été dégraiſſée par le blanchiment.

Enfin ils auroient achevé de ſe convaincre de la difference eſſentielle, qui ſe trouve entre les graiſſes chaudes & les graiſſes muſilagineuſes, par la difficulté qu'il y a d'incorporer les unes, & la facilité qu'on trouve à lier & amal-

gamer les autres avec l'eau & le lait ; car de ce que la graiſſe du Chocolat s'étend ſi aiſément dans ces deux ſortes de liqueurs , ils auroient conclud abſolument qu'elles different en nature de la pluſpart des autres graiſſes , & que cette difference dépend de ſes parties muſilagineuſes , qui ſont comme un moyen entre deux extrémes , & qui la rendent également analogique aux huiles & aux ſimples liqueurs.

Sur le fondement de ces puiſſantes conſiderations, j'ay dû conclurre qu'il étoit abſolument neceſſaire pour faire un Chocolat auſſi ſalubre qu'agréable, de ſupprimer la graiſſe ſurabondante du Ca-

cao, & j'en ay recherché le moyen avec d'autant plus de succés, que par cette soustraction, on ne luy ôte point la proprieté de s'amolir suffisamment, pour étre incorporé avec le Sucre, & avec les autres ingrediens qui entrent dans la composition de cette pâte; mais à l'égard du Sucre j'ay pensé que son blanchiment étoit une correction suffisante, par cette raison, que son musilage est composé de quelques parties resineuses & balsamiques, qui le rendent moins froid & moins relâchant que celuy du Cacao, ce qui fait qu'il n'a ny le fade ny l'insipide de celuy-cy, qui dans le Chocolat commun, émousse & envelo-

pe les parties délicates des parfums & des aromatiques qui pourroient chatoüiller plus agréablement le goût.

Au ſurplus cette preparation du Cacao dont je traiteray cy aprés plus particulierement, eſt ce qui a porté nos Artiſtes à donner à leur Chocolat le ſurnom de dégraiſſé, que les connoiſſeurs ont trouvé preferable à toutes autres ſortes de Chocolat, par cette raiſon qu'avec un Eſtomach tres foible, on en peut faire un grand uſage, ſans craindre d'en reſſentir aucune incommodité, ce qui eſt journellement experimenté, par les perſonnes mêmes qui ſont atteintes de toutes ces eſpéces de maladies qu'on rapporte à l'indigeſtion.

Si on veut ajoûter à ces experiences une ſorte de raiſonnement, on peut dire qu'aprés cette correction, on eſt certain que le Chocolat ne peut être qu'un tres bon aliment ; car ſi d'un côté il reſte quelque choſe dans le Cacao de la qualité froide & affoibliſſante, elle eſt rectifiée dans la compoſition de la maſſe, par l'addition des parfums & des aromatiques qu'on y fait entrer & dont il ſera parlé cy aprés.

C'eſt pourquoy bien que le ſçavant Monſieur Bachot n'aye avancé que par forme de problême, dans la fameuſe Théſe qui fut ſoûtenuë ſous ſa préſidence le 25. Mars 1684. que le Chocolat bien

preparé eſt une ſi noble confection, qu'elle eſt plûtôt que le Nectar & l'Ambroſie, la vraye nourriture des Dieux, & qu'elle meritoit mieux d'être diviniſée, que les champignons de l'Empereur Claudius. J'oſe préſumer qu'il ſoûtiendra deſormais tres affirmativement cette Théſe, lors qu'il jugera à propos de conſeiller à ceux dont il dirige la façon de vivre, l'uſage du Chocolat dégraiſſé.



CHAPITRE III.

Des ingrediens que les Americains ajoûtoient au Sucre & au Cacao, dans la compoſition de leur Chocolat, avant la découverte de leur continent.

LEs ingrediens dont je dois parler dans ce Chapitre ne ſe trouvent point chés nos Droguiſtes, & quand on les pourroit trouver icy, je ne penſe pas que perſonne les voulût faire entrer dans la compoſition du Chocolat, celuy des Indiens où on les fait entrer, n'ayant rien qui puiſſe flâtter nôtre goût ; c'eſt dequoy je puis rendre un témoignage certain, ayant eu plu-

ſieurs fois occaſion d'en goûter, & l'ayant toûjours trouvé fade & mal plaiſant.

Cependant pluſieurs conſiderations m'engagent à faire connoître quels ſont ces ingrediens, & dans quelle doſe ils entrent dans cette ſorte de Chocolat. La premiere & la plus forte de ces conſiderations, eſt que les curieux qui veulent tout ſçavoir, ſeront bien aiſe d'en avoir au moins une deſcription abregée; mais je ſçay d'ailleurs que ce tra té pourra être porté aux Indes, & que les goûts ſont ſi differends en fait de Chocolat, qu'il ſe pourroit faire que cette deſcription y ſeroit de quelque uſage, parmy quel-

ques-uns des François qui s'y ſont établis.

L'Achiote qui eſt un de ces ingrediens, eſt le ſuc épaiſſi qu'on tire du fruit de l'Achiote Arbre fruitier de l'Amerique. Ce fruit eſt une graine rouge qui ſe trouve en grande quantité dans de groſſes gouſſes rondes. Quand on a tiré cette graine de ces gouſſes, on la pile & on l'exprime à la preſſe, pour en tirer le ſuc, qu'on expoſe enſuite dans un lieu chaud pour en faire en évaporer l'humidité, & quand il eſt épaiſſi à peu prés comme la pâte, on en forme des maſſes de differentes formes, qui étant entierement deſſechées ſont proprement ce qu'on appelle Achiote.

On dit que les Medecins de Mexique, l'ordonnent assez ordinairement dans la difficulté de respirer, dans la Fiévre, dans la dissenterie, dans la suppression d'urine, & generalement dans toutes les espéces de maladies qui dépendent de l'obstruction des visceres ; ce qui me fait juger qu'il doit avoir une legere amertume & une considerable acidité, neanmoins les Indiens le mettent en si petite dose dans leur Chocolat, qu'il semble que ce ne soit qu'à dessein de luy donner la couleur rouge.

Les Amandes du Cocos ou palmier des Indes y entrent aussi en petite quantité. Elles sont beaucoup plus grosses &

plus ſavoureuſes que nos Amandes. On s'en ſert à Mexique dans la confection des Maſſepains, des Macarons, & des gateaux d'Amandes. On les fait griller avec le Cacao pour exalter leurs parties graſſes, & les déterminer à faire corps avec les autres ingrediens. Elles ſont fort abondantes en ce principe. On fait de leurs écoſſes les taſſes ou gobelets de Cocos, qui ſervent aſſez coutumierement dans toute l'Amerique à boire le Chocolat.

Les Noiſettes Americaines ſont auſſi du nombre de ces ingrediens, & on les fait griller, comme il vient d'être dit des Amandes ; quoy qu'elles ne ſoient pas ſi graſſes : C'eſt

pourquoy elles font ressentir un peu d'âpreté sur la langue comme nos Châtaignes encor vertes , dont elles ont à peu prés la grosseur , la figure & l'astriction ; ce qui fait qu'elles fortifient l'estomach , & qu'elles resistent aux vapeurs hypocondriaques.

Il est certain que le Mays entre dans le Chocolat Indien en assez forte dose , mais comme c'est une espéce de bled , dont la farine ne peut point rendre savoureuse une pâte qui ne se fermente point, j'estime avec quelques Auteurs qu'il n'est ajoûté à cette pâte que par œconomie , ou par maniere de sophistication.

Un Autheur François assu-

re que le Mays n'eſt point differend du bled de Turquie ; mais je ne ſçaurois être de ſon ſentiment , puiſque ce bled eſt toûjours d'un fort beau jaune, & qu'on ſçait au contraire non ſeulement que le Mays ne tire jamais ſur cette couleur , mais qu'il varie même en toutes couleurs, ſes épics étant quelquefois noirs , & d'autres fois pourprez , bleus , & même bigarrez de toutes ces differentes couleurs. Au ſurplus c'eſt une ſorte bled avec lequel on peut faire d'aſſez bon pain , & avec lequel on faiſoit une Tizanne pour toutes eſpéces de maladies , avant que les Medecins de Mexique euſſent inventé l'Atolle, qui eſt une au-

tre eſpéce de Boiſſon tempe-rante & deſ-obſtruante.

La Fleur d'Orejevala en-tre pareillement dans la pâte indienne du Chocolat. Elle eſt ainſi nommée à cauſe que ſa forme a quelque rapport à celle de l'oreille. Elle eſt pourprée au dedans & ver-dâtre au dehors. Son odeur eſt plaiſante. Elle vient ſur un arbriſſeau que les Americains appellent *Xuchimacutzli*, ou *Huchmacutzli*. Pour être in-corporée avec les autres in-grediens, elle doit être ſechée à l'ombre & enſuite pulveri-ſée.

Voicy maintenant la dé-ſcription d'une eſpece de Chocolat indien, par où j'a-cheveray de ſatisfaire à la cu-

rioſité des perſonnes en faveur deſquelles j'ay dû compoſer ce chapitre.

Prenez deux livres de Cacao grillé & mondé de ſes pellicules, quatre onces d'Amandes, & pareille quantité de Noiſettes indiennes grillées & mondées comme le Cacao, ſix onces de Mays, trois onces d'Orejevala, une once d'Achiote, & deux livres de Moſcouate ou matiere du Sucre, pour former de tout une maſſe de Chocolat; ſuivant la methode qui ſera cy aprés décrite.

Cette deſcription m'a été donnée par Monſieur le Gras, qui a tres-long-temps voyagé & ſejourné dans toutes les principales regions du conti-

nent de l'Amerique, où il a eu ſoin de s'inſtruire ſur l'Hiſtoire du Chocolat, dont il m'a fait la grace de me communiquer les principales circonſtances.

CHAPITRE IV.

D la reformation du Formulaire des Indien touchant la compoſition du Chocolat.

LEs Eſpagnols ayant pris racine dans les Indes, & ayant pourvû au neceſſaire & à l'utile, ils ſe mirent en devoir de rechercher le voluptueux, ce qui leur fit découvrir qu'une certaine plante de la nouvelle Eſpagne, produiſoit une gouſſe fort aromatique qu'ils

destinerent à la confection du Chocolat, à laquelle elle ajoûta en effet beaucoup d'agrément, ce qui leur donna lieu d'en supprimer les ingrediens dont il a esté parlé dans le chapitre precedent, si bien qu'ils ne composerent plus leur Chocolat qu'avec cette gousse, le Sucre & le Cacao y ajoûtant seulement un peu de Poivre d'Inde.

La Plante dont dont je veux parler, étoit nommée par les Indiens Tlixochitl, & ses gousses Mecasulhil. C'est une Herbe qui rampe le long des Arbres, & qui a les feüilles semblables à celles du Plantain, mais plus longues & plus épaisses; du reste elle ressemble assez bien à celle qui pro-

duit nos Aricots. Les Eſpagnols la nommerent Campêche. Je ne ſçay par quelle raiſon, mais ils donnerent à ſes gouſſes le nom de Vanilles, à cauſe que *Vanilla* en leur Langue ſignifie petite gaine; & en effet ſi elles ſont conſiderablement longues, elles ſont auſſi fort étroites. Elles renferment une ſorte de grains tres menus, mêlez avec une eſpece de Pulpe noirâtre balſamique & tres odorante, ce qui fait qu'elles rendent le Chocolat tres ſavoureux, & qu'elles luy communiquent des proprietez admirables contre la pluſpart des maladies de la poitrine, & contre les venefices & poiſons; c'eſt pourquoy on dit ordinaire-

ment que la poudre de Vanille eſt l'ame du Chocolat, & en effet celuy qui eſt preparé par les trompeurs ſans Vanilles, eſt à mon ſens une aſſez méchante Boiſſon.

Monſieur Ouel qui a beaucoup de terres & d'effets dans les Iſles, où l'on fait un grand uſage du Chocolat, a ſceu par le rapport de quelques Eſpagnols Mexicains, que les Vanilles vertes ne ſentent rien, & qu'elles ne deviennent odorantes que par une preparation ſecrette.

A l'égard du Poivre de Mexique, c'eſt le Poivre de Tabaſco, que les Eſpagnols nomment Chilli, & que nous appellons Poivre d'Inde, ou Poivre rouge, parce qu'en

effet ſes gouſſes qui ſont rondes vers la queuë & pointuës à l'autre extremité, ſont d'un aſſez beau rouge. La pointe qu'elles donnent au Chocolat, accommode mieux le goût des Eſpagnols que le nôtre; c'eſt pourquoy il eſt aſſez rare qu'on en mette dans nôtre Chocolat : cependant il eſt quelques François qui aiment cette ſaveur âcre & picquante, & qui par cette raiſon preferent le Chocolat qu'on fait venir d'Eſpagne, & dans lequel le goût de ce Poivre ſe fait toûjours remarquer.

Voicy maintenant quel étoit le Formulaire de cette pâte, avant que les Eſpagnols y euſſent ajoûté les parfums & les aromatiques dont il ſera parlé cy aprés.

Prenez quatre livres de Cacao preparé comme il a été dit, trois livres de Sucre, dix-huit Vanilles, & quinze grains de Poivre d'Inde, pour faire du tout une maſſe de pâte ſuivant la methode.

Lors que le commerce fut aſſez bien étably entre les deux continens, pour que les Habitans de la nouvelle Eſpagne, puſſent tirer de celuy-cy toutes eſpeces de commoditez, ils ne manquerent pas d'en tirer la canelle & les Gerofles, qu'ils ajoûterent bien-tôt aprés à la confection du Chocolat. Il y a peu de gens qui ne ſçachent que la canelle eſt l'écorce d'un Arbre ſauvage, qui vient ſans culture en divers endroits des

Indes Orientales, & particu-
culierement dans les Isles de
Java, de Malavar & de Zeïlan,
& l'on sçait encor quelle est
fort odorante, & fort agrea-
ble au goût ; c'est pourquoy
elle est comme tous les autres
aromatiques cordiale, stoma-
chique & diûretique.

Il en est de même des Gero-
fles, qui sont les fruits, ou se-
lon quelques-uns les fleurs
d'un Arbre qui croît aux Is-
les des Moluques; mais ils ont
cela de plus que la canelle,
qu'ils abondent en une huile
tres odorante & tres spiri-
tueuse, qui se détachent tres
facilement de leurs parties
terrestres, & qui donne une
vertu cordiale & balsamique
à toutes les compositions où

ils entrent. Au surplus, ils sont trop connus dans le domestique, pour qu'il soit necessaire d'en parler icy plus particulierement, mais je ne dois pas obmettre, de raporter le Formulaire qu'on suivit dans la nouvelle Espagne, aprés que ces drogues y eurent été negociées.

Prenez quatre livres de Cacao preparé, trois livres de Sucre, quatre Vanilles, deux dragmes de canelle, huit Gerofles, & dix grains de Poivre d'Inde.

Le Musc & l'Ambre gris ne furent pas long-tems sans être de la partie. Le Musc est la matiere d'une tumeur, qui se forme tres souvent au nombril d'un animal du même nom, qui

eſt aſſez ſemblable à un Chevreüil. Cét animal qu'on voit au Royaume de Pegu dans les Indes, ne ſe repaiſt ordinairement que d'Herbes aromatiques, d'où vient que cette matiere excrementeuſe étant hors de cette tumeur, & exposée aux rayons du Soleil, devient un parfum tres ſuave, qui eſt tout enſemble cephalique, cordial & ſtomachique. L'Ambre gris eſt un Bitume qui découle de quelques fontaines dans la mer, où il ſe condenſe, & d'où il eſt jetté à bord, principalement ſur le rivage des Iſles Maldives, où il eſt digeré & exalté par la chaleur du Soleil. C'eſt le plus ſuave & le plus precieux de tous nos par-

fums, & par conſequent celuy qui a dans un plus éminent degré les qualitez que je viens de dire. On verra par le Formulaire qui ſuit, le changement que fit au deuxiéme, l'addition de ces deux parfums.

Prenez quatre livres de Cacao preparé, trois livres de Sucre, douze Vanilles, une dragme de canelle, ſix Geroſles, huit grains de Poivre d'Inde, ſix grains d'Ambre, & trois grains de Muſc, pour former la maſſe ſuivant la methode.

Cette derniere deſcription eſt celle qui eſt la plus ordinairement ſuivie parmy nous, à cela prés que la pluſpart des gens en ſuppriment le Poivre

d'Inde, & que les plus délicats ſubſtituent à la canelle le *Caſſia lignea*, qui eſt une autre écorce qui ſe tire des mêmes lieux que la canelle, & qui n'en eſt preſque point differente quant à la forme ; mais qui a plus de délicateſſe pour l'odorat & pour le goût, ayant même cette proprieté, qu'étant tenuë bien long-temps dans la bouche, elle s'y reduit entierement en une eſpece de muſilage.

Il ſe trouve encor beaucoup d'autres formulaires entre les mains de divers particuliers, mais qui ne different de celuy cy, ny entr'eux mêmes, que dans la diverſité des doſes de la Vanille, de l'Ambre & du Muſc, à cela prés

neanmoins que quelques-uns ajoûtent aux ingrediens dont je viens de parler, quelques grains de Cardamome, ou une tres-petite quantité de Gingenbre, deux autres espéces de drogues Aromatiques, ayant les vertus tant de fois repetées, dont chacun peut faire tel usage que bon luy semblera par rapport à son goût, qui seul doit être consulté, lors qu'il s'agit du choix & des doses des parfums & des Aromatiques, qu'on veut faire entrer dans la composition du Chocolat, ayant tous à peu prés les mêmes proprietez.

Je ne sçaurois être neanmoins du sentiment d'un Comte Espagnol, qui veut que pour faire du bon Chocolat,

on doive entierement ſupprimer la Vanille, & augmenter les doſes de l'Ambre & du Muſc ; car quand il ſeroit vray comme il nous l'aſſure, que la Vanille ſeroit mépriſée dans la nouvelle Eſpagne, pour être nommée le parfum des pauvres, ce mépris ne viendroit à mon ſens, que de ce qu'elle y ſeroit trop commune, & cela ne m'empêcheroit pas de la nommer icy le parfum des Riches, parce qu'elle y eſt fort chere, & qu'elle a d'ailleurs des qualitez qu'on ne ſçauroit trop eſtimer.

CHAPITRE V.

De la compoſition du Chocolat.

COmme on fait ordinairement une conſiderable quantité de Chocolat à la fois, & qu'il eſt bon que cette confection qui eſt aſſez longue, s'acheve neanmoins en un même jour, il eſt à propos auſſi que deux perſonnes y travaillent concurremment ; car tandis que l'une s'occupe à preparer le Cacao, l'autre pulveriſe les parfums & les aromatiques.

Pour faire le Chocolat ordinaire, la preparation du Cacao ne conſiſte qu'à le griller en la maniere que je diray

diray bien-tôt : mais pour faire un Chocolat dont l'uſage ne puiſſe avoir aucune mauvaiſe ſuitte, il y a un peu plus de miſtere, puiſqu'il s'agit d'extraire du Cacao, la quantité ſurabondante de ſon huile froide & muſilagineuſe, ſans neanmoins luy ôter cequ'il en doit avoir pour être ſavoureux, & pour faire corps avec le ſucre. Je découvriray incontinent la façon d'y proceder, mais pour ne point ſortir de l'ordre que je me ſuis propoſé, je dois dire auparavant en quoy conſiſte la premiere preparation du Cacao.

Pour y proceder, il faut allumer un bon feu de charbons dans un fourneau, & placer enſuite ſur le four-

neau une bassine de fer ou de cuivre estamé, d'une capacité suffisante pour contenir au large trois ou au plus quatre livre de Cacao, qu'on fera griller dans cette bassine jusqu'à ce que sa pelure le quitte aisement, observant de le remuer continuellement avec une escumoire à confiures ou autre pareil instrument, afin que toutes les Amandes soient également grillées; puis ayant étendu une petite nappe sur le plancher, vous jetterés dessus vôtre Cacao ainsi grillé; & l'ayant recouvert avec une partie de la même Nappe, vous le remuerés avec les mains jusqu'à ce que toutes les pelures soient brisées, aprés quoy en le secoüant

dans une baſſine, comme on fait le grain dans un Van, pour en ſeparer toutes les pelures qui voltigent & qui tombent par ce moyen, vous le grillerés de nouveau, juſqu'à ce que ſon huile ſoit ſuffiſamment exaltée, ce qu'on connoiſtra lors qu'il ſera autant grillé qu'il le peut être ſans tenir le moins du monde du brulé, alors en achevant de detruire ſon integrité avec un inſtrument de fer, & en liquifiant la graiſſe avec une mediocre chaleur, on le reduira en forme de pâte; à l'effet de quoy pluſieurs échauffent le fond d'un mortier de Bronze & l'un des bouts de ſon pilon, & pilent le Cacao dans ce mortier,

duquel ils entretiennent la chaleur par le moyen d'un fourneau qui luy ſert de pied; mais la plus ordinaire & la meilleure façon d'y proceder, eſt de l'écraſer comme font les Indiens avec un rouleau de fer, ſur une pierre dure & applatie qu'ils nomment me-tate ou matatl & que nous ap-pellons pierre à Chocolat, échauffant pareillement cette pierre avec un braſier qu'on met deſſous un peu auparavāt, & qu'on y entretient autant qu'il eſt neceſſaire. La figure qui ſuit repreſente la poſture dans laquelle on doit être pour cette operation, auſſi bien que le braſier, le rou-leau & la pierre.



Posture d'vn homme faissant la paste de Chocolat.

J'ay dit que cette pierre devoit être dure, & j'ay eu grande raison de le faire, car il se detache de la pierre de taille commune, des parcelles qui s'in corporent avec la pâte, & qui étant avalées avec le reste, font un embarras dans les reins, qui peut être la causes des obstructions des vreteres, & par consequent des coliques Nephretiques & de la generation des pierres; cependant les Marchands qui n'ont en vuë que leurs propres interests, ne se servent jamais de pierres dures, non seulement par ce qu'elles sont beaucoup plus cheres que les autres; mais encore par ce qu'estant échauffées elles se cassent beaucoup plus

facilement. Jediray comment on se peut garantir des differentes surprises de ces Marchans en parlant du choix du chocolat.

Pour passer maintenant à la maniere de dégraisser le Cacao, il faut aprés qu'il a été ainsi liquefié, le mettre dans un sac de toile neuve & pleine, dont l'embouchure sera en suitte exactement consuë, puis ayant mis une feüille de fer blanc un peu plus que mediocrement chauffée, sur le fond du pressoir qui est representé à la page 253. & par dessus cette feüille un quarré de papier gris, on placera sur ce quarré le sac contenant le Cacao, qui aura été coupé à peu pres de la même

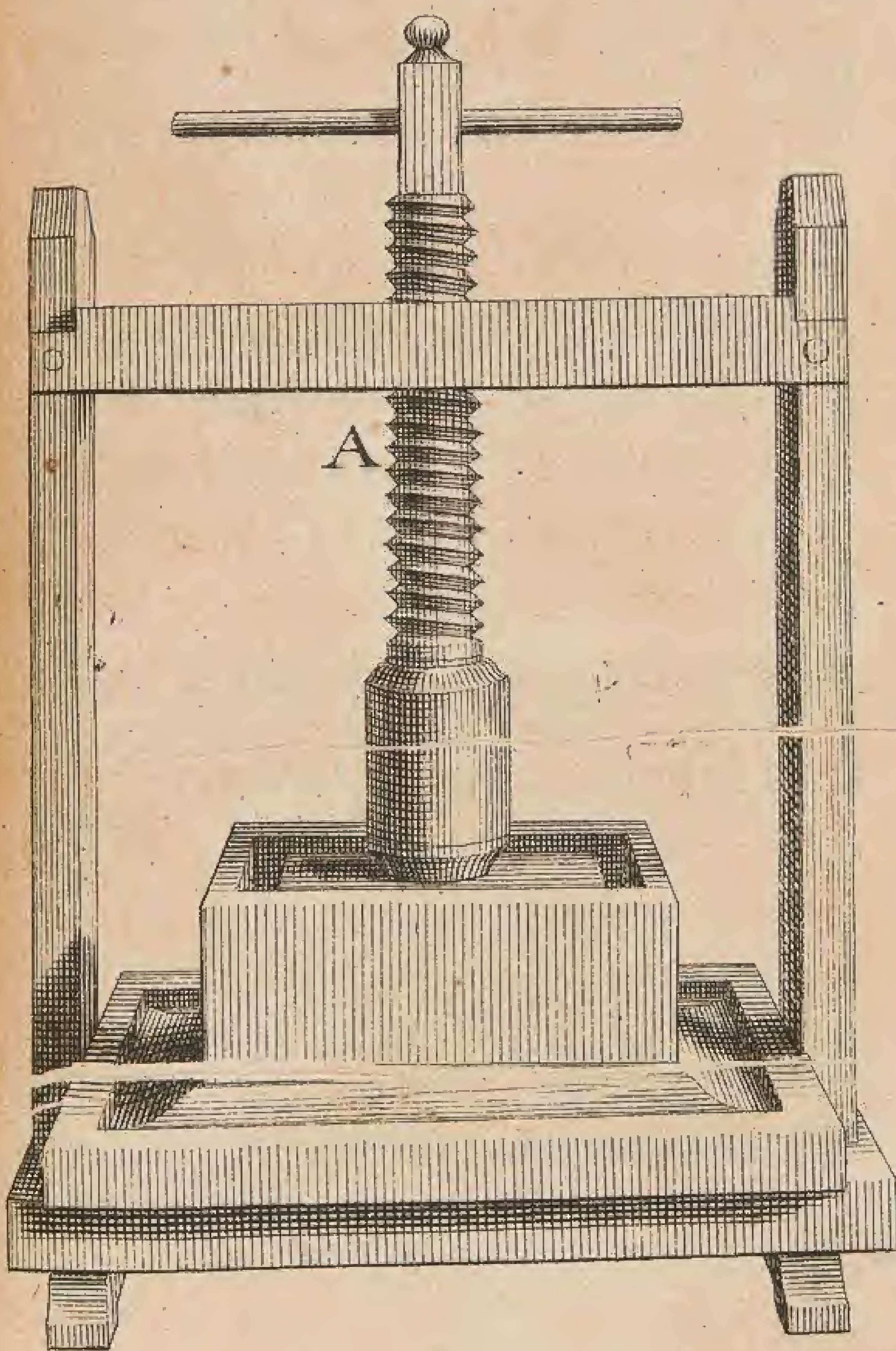
grandeur ; puis l'ayant encore recouvert d'un quarré de papier, & ensuitte d'une feüille chaude de fer blanc, on imposera sur cette feüille la table superieure du pressoir, que l'on contraindra à exprimer le Cacao, par quelques tours de viz, pendant quoy on aura prés du feu deux autres feüilles de fer blanc, qui seront mises en la place de ces premieres avec deux nouveaux quarrés de papier, dés qu'on jugera que les deux autres seront autant chargés qu'il est possible de la graisse du Cacao, ce qu'on repetra jusqu'à dix ou douze fois, selon que le Cacao aura paru plus ou moins gras.

On pourra s'assurer alors

qu'il ſera autant dégraiſſé qu'il le doit être pour n'avoir aucunes mauvaiſes qualités, & qu'il aura neanmoins encore la juſte conſiſtance qu'il doit avoir, pour s'unir intimement avec le ſucre, & avec les autres ingrediens de la pâte, qui ſera beaucoup plus ſavoureuſe que celle du Chocolat ordinaire.

On pourroit encore degraiſſer le Cacao de deux autres manieres, ſavoir en diſtillant *per decenſum* la graiſſe ſurabondante, comme on fait quelquefois celle des Geroſles, & encore en le mettant dans une baſſine aprés qu'il eſt broyé, avec de l'eſprit de vin auquel on mettroit le feu, & qu'on agiteroit en remuant

le Cacao avec un inſtrument de fer, juſques à ce qu'il ſoit entierement conſommé: mais j'ay connu par experience que la methode precedente eſt de beaucoup preferable. Je travaille neanmoins à encherir ſur cette methode, & je fais pour cela des épreuves qui auront apparemment un prompt ſuccez, au moyen de la nouvelle Machine dont j'ay promis de donner la deſcription à la fin de cet ouvrage; mais ſur laquelle je n'ay encore pû faire toutes les experiences que je me ſuis propoſées, à cauſe des autres Machines que j'ay miſes cét Eſté en état d'être publiées.



Presoir seruant a degraisser le Cacao,

Pour donner maintenant des instructions suffisantes sur les autres circonstances de la pâte de Chocolat. Je dois dire que le Cacao ainsi dégraissé, doit être mis de nouveau sur la pierre, & en suitte incorporé avec le sucre, qui doit être à cet effet auparavant pulverisé & passé par un tamis tres-fin, bien que dans la methode commune on se contente de le concasser grossierement, ce qui empêche qu'il ne s'unisse avec le Cacao aussi intimement qu'il est a souhaitter, d'où vient que le Chocolat ordinaire, à quelque chose de rude sur la langue lors qu'on le mange en tablettes.

Il faut encore remarquer que le sucre & le Cacao doi-

vent être parfaitement incorporés ensembles, avant que d'y ajoûter les parfums & les Aromatiques, qui ne pourroient être long-temps agitez sur la pierre chaude, sans perdre beaucoup de leurs parties odorantes & savoureuses, ce qui se fait plus ou moins facilement, selon que ces parties sont plus ou moins delicates & subtiles ; c'est pourquoy l'ambre & le musc doivent être pulverisés à part, afin de n'être ajoûtez à la masse, qu'aprés y avoir fait entrer la Vanille, la Canelle, & tous les autres aromatiques, qu'il est bon de pulveriser ensembles, par cette raison que ceux qui sont fort secs, facilitent la division de ceux qui

ont de l'humidité comme la Vanille, ou de l'huille, comme les Gerofles, ce qui ne suffiroit pas neanmoins pour les disposer à passer par le tamis de soye (comme on le doit faire) si on n'adjoûtoit au tout quelques morceaux de sucre à diverses reprises, ce qu'on doit encore observer en pulverisant le musc & l'ambre, quoyque ces parfums ne doivent pas être tamisés pour n'en pas perdre beaucoup de parties.

Il est a remarquer que le Chocolat, où l'on fait entrer l'ambre & le musc, est ordinairement insupportable aux personnes qui sont sujettes aux vapeurs, mais qu'aussi sans ces parfums, on peut faire une

ſorte de Chocolat fort agreable, ſeulement en augmantant le nombre des Vanilles, ſur leſquelles on doit avoir d'autant moins de menagement, qu'elles contribuent beaucoup aux proprietés du Chocolat dégraiſſé, c'eſt ainſi que nos artiſtes ont nommé celuy dont je viens d'enſeigner la preparation, & auquel on peut donner indifferemment la forme de tablettes, celle de rouleaux, ou celle de Maſſes.

Pour faire les tablettes, on met a certaines diſtances ſur des feüilles de papier blanc, des morceaux de la pâte encore chaude, plus ou moins gros, ſelon qu'on veut que les tablettes ſoient plus ou

moins grandes, & pour les former ou agite seulement ces feüilles, en les contournant & en les secoüant avec les deux mains, en sorte que la pâte s'estende suffisamment. Pour donner la forme à un rouleau, il ne faut que prendre une demie livre de cette pâte, & l'ayant mise au milieu d'une demie feüille de papier, en prendre les deux marges, & en l'agitant autant qu'il est besoin, contraindre cette masse a s'etendre en longueur; Enfin pour faire des masses quarrées de differents poids, il ne faut qu'emplir de cette même pâte, des moules de fer blanc tenant justement une livre, une demie livre, ou tels autres poids que l'on veut.

CHAPITRE VI.

De la sophistication, du choix, de la conservation, & du prix du Chocolat.

S'il y a quelque chose dans le Chocolat ordinaire, qui puisse corriger en quelque sorte les mauvaises qualités du Cacao non dégraissé, c'est principalement le sucre & la Vanille; cependant j'ay découvert que les trompeurs preparent leurs Chocolat avec la moscovate, c'est-à-dire avec la simple matiere du sucre qui contient encore tout son musilage, pour n'avoir pas passé par le blanchiment, où cette qualité vicieuse reçoit

quelque correction, & cela parce que cette matiere leur coute la moitié moins que le sucre. Ils font pis encore; car ils en suppriment non seulement l'Ambre & le musc, mais même les Vanilles, par cette raison quelles coustent au moins six sols la piéce, & même dans les temps où elles sont un peu plus rares, jusques à dix ou douze sols, & que neanmoins pour faire sans musc ny Ambre un Chocolat d'une passable sorte, il en faut au moins deux ou trois pour chaque livre.

On peut bien juger que pour substituer les Vanilles, ils augmentent considerablement la dose de la Canelle, dont la quantité excedante

doit neceſſairement produire de méchans effets ; mais tout cela ne ſeroit rien, s'ils ne portoient leur ſophiſtication & leurs tromperie juſqu'à cét excez, de preferer le plus petit Cacao, & d'en augmenter la quantité par de vielles amandes, ou même d'ajoûter à leur confection, une conſiderable quantité de la pâte des Faiſeur de pains d'Eſpices, ce qui fait un ſalmigondys d'autant plus malfaiſant, que la poitrine & le ventre ſont tout enſemble irritez & troublez par l'action de la Canelle, des épiceries & du miel de cette pâte, ce qui eſt toûjours ſuivy de diverſes indiſpoſitions, qui ne tirent que trop ſouvent à de dangereuſes conſequences.

C'eſt pourquoy lors qu'il s'agit de choiſir du Chocolat, il faut bien s'appliquer à diſtinguer par l'odorat & par le goût, l'odeur & la ſaveur des veritables & des faux ingrediens, connoiſſance que je ne ſaurois communiquer, & qu'on ne peut acquerir que par une eſpéce d'habitude.

Mais il eſt bien plus facile de connoiſtre le Chocolat qui eſt trop vieux fait, ou qui a été mal-conſervé, puiſqu'il a ordinairement une eſpéce de moiſiſſure à ſa ſuperficie, & qu'en le flairant on decouvre une odeur qui tient de l'aigre & du rance.

Aprés tout, on ne peut bien être aſſuré de la bonté du

Chocolat qu'en le faiſant preparer chez ſoy , ou en n'etabliſſant ſa confiance, que ſur la fidelité de perſonnes ſinceres & bien connuës. Je puis aſſurer neanmoins que ſans avoir aucun commerce avec nos Artiſtes , on peut en tirer d'eux ſans craindre d'être trompé , puiſqu'ils le preparent toûjours dans les conferences publiques, que nous tenons tous les vendredys depuis quinze années pour l'edification de la medecine ; mais de quelques perſonnes fidelles qu'on le puiſſe prendre, on ne doit pas chercher le bon marché lors qu'on le veut avoir excellent, puiſque ſes differends degrés de bonté, dépendent principalement

des diverses doses de l'Ambre du musc & de la vanille, qui sont des drogues assés cheres pour n'en pouvoir augmenter la quantité dans le Chocolat, sans en rehausser le prix, c'est pourquoy je n'estime pas que le meilleur puisse être donné à moins de six francs la livre, celuy du second ordre à cent sols, celuy du troisieme ordre à quatre francs, & enfin celuy qui est simplement passable à un escu.

Au reste soit qu'on le fasse preparer chez soy, soit qu'on le tire d'ailleurs, on ne doit s'en approvisioner au plus que pour une consommation de deux ans, puisque même avant l'escheance de ce ter-

me, il commence a degenerer, ce qui ſe fait plutôt ou plus tard, ſelon qu'il eſt bien ou mal conſervé, c'eſt pourquoy pour prevenir cét inconvenient autant qu'il eſt poſſible, il faut l'envelopper dans du papier gris, le mettre ainſi enveloppé dans une boëte, & placer cette boëte dans une armoire qui ſoit en lieu ſec.

CHAPITRE VII.

De la Boiſon ou Breuvage de Chocolat.

LA plus ordinaire & la plus agreables façon de prendre le Chocolat eſt en boiſſon. Pour preparer cette boiſ-

son on se sert coutumierement de vaisseaux semblables aux Caffetieres, avec cette seule difference que celles qui doivent servir au Chocolat, & qu'on nomme pour cette raison Chocolatieres ont un trou dans le milieu de leurs couvercles, pour passer le manche du moulinet dont-il sera bien-tôt parlé, ce qui est neanmoins d'autant plus inutile, qu'il n'est ny necessaire ny commode, de tenir la Chocolatiere couverte pendant qu'on se sert de ce moulinet; au reste soit que la Chocolatiere soit trouée soit qu'elle ne le soit pas, il suffit pour faire le breuvage dont il s'agit, d'y mettre une quantité d'eau proportionnelle au nombre

bre des priſes qu'on veut preparer, & l'ayant miſe devant le feu, d'y ajouter pour chaque priſe au moment qu'elle commence à boüillir, les deux tiers d'une once de Chocolat rappé ou decouppé, & pareille quantité de ſucre, pour laiſſer boüillir le tout environ durant un demy quart d'heure.

Il eſt a remarquer qu'il ne faut point mettre de ſucre avec le Chocolat, lors qu'on veut mettre en uſage le Sirop de vanilles, parce qu'il donne ſeul à ce Breuvage, toute la douceur & tout l'agréement qu'on peut ſouhaitter, en le mettant dans chaque chique à la quantité d'une cuëillerée, aprés-y avoir ver-

ſé la liqueur de Chocolat, ſur laquelle on peut ſe diſpenſer de faire agir le moulinet lors qu'on la veut preparer de cette ſorte, ce Sirop la rendant aſſez agreable, ſans qu'il ſoit neceſſaire de la faire mouſſer.

Mais au contraire étant preparée avec le ſucre elle ſeroit mal plaiſante, ſi avant de la verſer dans les chiques, elle n'avoit été aſſes long-temps agitée avec le moulinet, qui eſt une petite ſorte de maſſe de boüis dont la tête eſt diverſement cizelée, & dont le manche ou batonnet eſt aſſez long par rapport à la groſſeur de la tête, qui doit remplir preſque toute l'embouchure de la Chocola-

tiere, afin d'être autant massive qu'il le faut, pour donner beaucoup de mouvement à la liqueur, en contournant le batonnet dans la palme des mains, puisque c'est par ces mouvemens, que les parties de l'air s'insinuent dans la liqueur, & qu'elles la rarefient & la moussent, comme il arrive lors qu'on prepare la cresme fouëttée.

Lors qu'avec le moulinet on veut bien faire mousser le brevage de Chocolat, il faut que par proportion à la quantité de la liqueur, sa masse soit de telle hauteur, que sans toucher au fond de la Chocolatiere, dont elle doit être eloignée d'un demy travers de doigt, elle ne laisse pas d'être

entierement noyée dans la liqueur, car ſi la partie ſuperieure en excede la hauteur, la mouſſe ne ſe fait qu'imparfaitement, mais les Marchands de liqueurs qui ont leurs Chocolatieres tantôt pleines tantôt preſque vuides, ne peuvent pas garder tant de meſures ; c'eſt pourquoy quelques-uns d'entre eux, y ajoûtent des jaunes d'œufs cruds pour le mieux faire mouſſer, ce qui le rend indigeſte & degoutant.

Au reſte comme la mouſſe ne ſe fait qu'au deſſus de la liqueur, on à coutume de la verſer dans la chique à diverſes repriſes, & c'eſt pour cela qu'il ſeroit incommode de paſſer le baton du moulinet

dans le trou du couvercle, puiſqu'il faudroit l'oter & le remettre à chaque repriſe, outre que la Chocolatiere étant bouchée, l'air qui doit ſervir à la generation de la mouſſe, ne s'inſinuë dans la liqueur en quantité ſuffiſante que dans un trop long eſpace de temps.

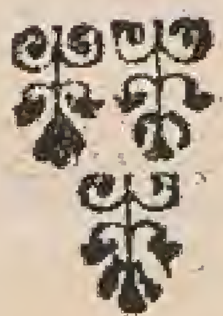
J'ay dit que la precaution de boucher la Chocolatiere pendant qu'on mouſſe le Chocolat, étoit auſſi inutile qu'incommode, & j'ay eu raiſon de l'advancer ; car il n'en eſt pas du Chocolat comme du Thé & du Caffé, dont les parties volatiles ſe diſſipent tres-facilement, puiſque celles du Chocolat ſont plus embaraſſées dans ſes par-

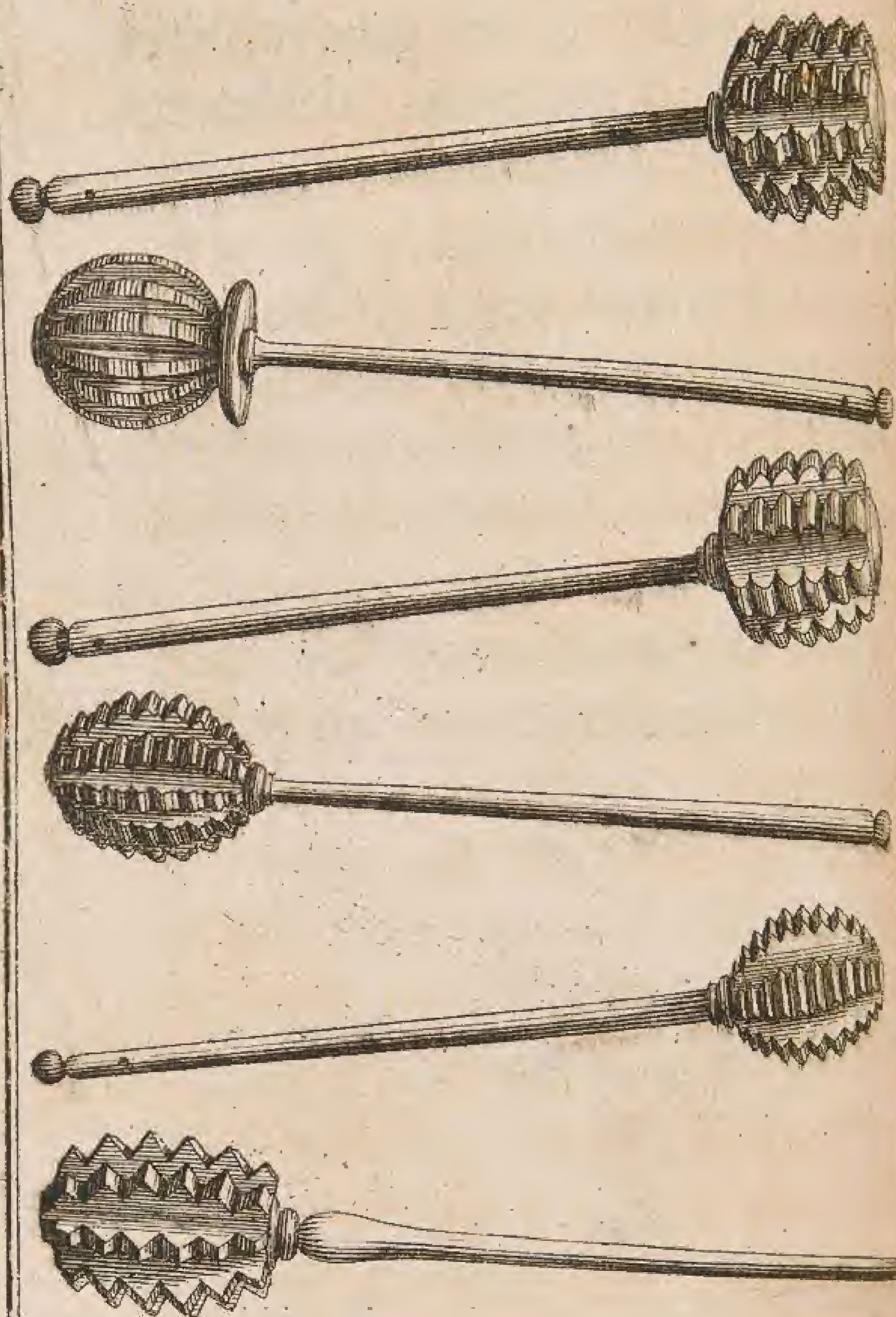
ties graſſes, & qu'il eſt aſſés probable d'ailleurs, que la plûpart des parties odorantes qui s'exhalent des parfums, retournent circulairement vers leurs maſſe comme celles de l'Aymant; puiſqu'il n'y a point de parfums qui ne ſubſiſte un temps tres-conſiderable, malgré la prodigieuſe & continuelle diſſipation de ſes parties plus efficaces.

Il y a encore cette obſervation à faire, qu'on ſe ſert de la maſſe du moulinet pour entrainer la mouſſe de la liqueur, à meſure qu'on la verſe dans la chique, ce qui doit engager encore à ne point embaraſſer ſon manche dans le trou du couvercle.

Par toutes ces conſidera-

tions, je tiens que le couvercle des Chocolatieres ne doit point être percé, & qu'elles ne doivent être par consequent aucunement differentes des Caffetieres, dont le Filtre sert utilement pour retenir le marc plus grossier du Chocolat. Il seroit inutile d'en donner encore une fois la figure; mais je ne me dispenseray pas de donner icy celle ces moulinets, avec les differentes cizelures qu'on y peut faire.





Moulinets de diuerses formes pour faire mousser le Chocolat.

Au ſurplus le Chocolat des Indiens ſe mouſſe beaucoup plus facilement que le nôtre, non ſeulement à cauſe de la farine de Mays qui entre dans la compoſition de la pâte ; mais encore parceque dans la preparation de ce brevage, ils preferent à l'eau commune, une ſorte de boiſon uſuelle qu'ils nomment Atolle, & qui eſt encore faite avec la même farine detrempée & cuitte dans de l'eau ; mais il leur eſt aſſez ordinaire d'ôter une partie de cette mouſſe, ce qui degraiſſe en quelque ſorte leur Chocolat, en quoy il ne ſeroit peut-être pas inutile de les imiter, puiſque le Breuvage de Chocolat ne ſauroit être trop maigre n'y trop liquide ;

& c'est par cette raison que j'ay ordonné pour chaque prise une dose de pâte beaucoup moindre, que celle qui a été prescritte par tous les Auteurs qui m'ont precedé, & que celle même qui est de l'usage le plus ordinaire.

Mais il seroit dangereux à l'exemple de quelques Indiens, de preparer à froid le breuvage du Chocolat, & encore plus de le faire à la glace à l'imitation des Italiens, puisque de la sorte, il est capable de ruiner en peu de temps l'Estomach le plus chaud, & d'amortir le plus fort levain digestif.

Au contraire on peut s'assurer que le Chocolat clair, degraissé, preparé avec le Sirop

de vanilles, & bû par gorgées autant chaud qu'il eſt poſſible, ne peut jamais être nuiſible ; puis qu'avec un Eſtomach tres-foible on en peut faire un fort gand uſage, ſans craindre d'en reſſentir aucune incommodité, ce qui eſt journellement experimenté, par les perſonnes mêmes qui ſont atteintes, de toutes ces eſpéces de maladies qui dependent de l'indigeſtion.

Il y a encore cette notable difference, entre le Chocolat degraiſſé & le Chocolat commun, que le premier n'a aucunes parties qui puiſſent boucher les pores ny obſtruer les vaiſſeaux, au lieu que la graiſſe muſilagineuſe du

dernier, doit necessairement faire des obstructions & empêcher la transpiration, d'où vient qu'il cause une repletion incommode, dans presque tous ceux qui sont naturellement gras ou qui sont disposés a le devenir.

C'est peut estre par cette raison, que certains Casuistes soûtiennent qu'il rompt le jeûne, mais si le Cardinal Brancacio qui étoit d'une opinion contraire, assure dans une dissertation qu'il a faite exprés, qu'une tasse de Chocolat ne tire à cét égard à aucune consequence, pourveu qu'elle soit prise par une espéce de necessité, & non pas à dessein de se soustraire à l'obeissance qu'on doit à l'E-

glise, il auroit trouvé de de bien plus fortes preuves de cette vérité en faveur du Chocolat degraissé, car outre qu'il ne tient pas plus de l'aliment que du remede, la boisson qu'on en fait n'ayant que tres-peu de parties grasses & materielles, ne doit être considerée au plus que comme le vin, la bierre, & les autres boissons usuelles, dont l'Eglise permet un usage reservé dans les heures d'abstinence.

Aprés tout, si l'on pretend qu'on ne doit employer la pâte du Chocolat commun que deux mois aprés qu'elle est faite, pour n'être pas trop grasse & trop relachante, on doit conclure de ce qui a été

cy devant obſervé, qu'il eſt inutil d'apporter la même precaution à l'égard du Chocolat dégraiſſé, puiſque ſi nouveau qu'il puiſſe être, il eſt deſtitué de ſa graiſſe ſurabondante, & par conſequent depoüillé de ſes qualités nuiſibles ; c'eſt pourquoy on peut le manger en tablettes ſans en craindre aucun inconvenient, & j'ay même obſervé qu'il ſe conſerve facilement dans ſa bonté beaucoup plus long-temps que le Chocolat commun, ce qui le rend preferable pour ceux qui s'engagent à de longs voyages, ou qui le negotient en des pays éloignez.

On voit des gens qui boivent de l'eau peu avant que

de boire du Chocolat commun, fondé ſur cette fauſſe opinion, que le Chocolat eſt de la nature des alimens chauds dont il eſt bon de prevenir les meſchans effets par leurs opposez, en quoy ils s'abuſent d'autant plus, qu'au contraire il ne peut cauſer que les effets ordinaires des choſes les plus froides & les plus indigeſtes: mais au reſte cette mauvaiſe precaution eſt encore plus inutile dans l'uſage du Chocolat dégraiſſé, qui eſt un aliment medicamenteux des plus temperés & des plus temperans.

CHAPITRE VIII.

Des proprietés du Chocolat.

APrés avoir expliqué aſſés clairement, la nature & la bonne preparation du Chocolat, je dois preſumer que les perſonnes intelligentes, comprendront facilement d'où dependent ſes diverſes proprietés, aprés que je les auray ſimplement deduites; c'eſt pourquoy ſans m'engager dans ce chapitre à faire d'inutiles raiſonnemens, j'expoſeray ſimplement les obſervations que je dois à l'experience, & je ne m'expliqueray au plus, que ſur l'uſage qu'on doit faire de cette boiſſon

boiſſon dans chaque maladie.

Or étant pris avec le Sirop de Vanilles à differentes heures du jour, & ſur tout le ſoir en ſe mettant au lict à la quantité de deux priſes, il eſt d'un effet également prompt & aſſuré, pour ſuſpendre le mouvement immoderé de la matiere du Rheume & des fluxions de Poitrine, pour émouſſer les parties ſalines & irritantes de la ſeroſité qui excite la toux, pour éteindre les inflâmations de la gorge & de la pleure, pour calmer les differentes cauſes des inſomnies, & pour reparer la fatigue des predicateurs, & des autres perſonnes qui s'engagent frequemment à ſou-

tenir des actions publiques.

Preparé de la méme maniere, il est aussi d'un grand secours pour amortir la bile épanchée qui provoque les vomissement, & qui fait les coliques bilieuses, le *colera morbus*, la diarrhée & la dissenterie.

C'est encore un remede tres-efficace dans la Fiévre éthique, je veux dire dans cette secheresse de Poitrine qui conduit à la pulmonie, dans laquelle maladie on peut encoré s'en servir tres-utilement, pour en arrêter le progrez & pour en addoucir les incommodités, sur tout si en place d'eau on le prepare avec le laict, qu'il faut écremer au aucommencement de son ébullition.

Si on le prepare avec le Sirop de coins, & qu'on y adjoûte quelque gouttes de teinture d'or ou d'Essence d'ambre, il remediera tres-efficacement aux indigestions & aux palpitations de cœur, si bien que dans le besoin il pourroit servir tout ensemble d'une nourriture suffisante, & d'un remede aux plus familieres indispositions.

Reste à dire qu'en faisant cette boisson un peu plus claire qu'à l'ordinaire, & y mettant le Sirop de Caffé en place de celuy de vanilles, il aura presque toutes les proprietés que j'ay attribuées au Caffé, ce qui ne peut être que fort agreable & fort util, aux personnes qui haissent le goût

du Caffé, & qui se trouvnet neanmoins atteintes des indispositions ausquelles il convient.

CHAPITRE IX.

Du Sirop de Vanilles.

J'Avois seulement communiqué à nos Artistes, le secret du Sirop de Vanilles, que je ne voulois publier, qu'avec les autres découvertes que je reserve pour le Journal de Medecine, mais il a trop de rapport avec ce traité, pour que je l'en puisse raisonnablement detacher; en voicy la composition.

Mettés dans une pinte d'eau boüillante une poignée de fleurs de Borrache, autant

de celle de Buglosse, & une dragme des sels fixes & essentiels de Cacao; mettés en même temps apart dans une autre pinte d'eau boüillante, deux poignées de fleurs de pavot rouge, & une dragme de teinture d'or; laissés infuser ces choses à froid durant six heures, puis ayant passé ces deux teintures par la chausse claire, mettés les dans une bassine avec six livres de sucre fin en poudre; faites boüillir ce mélange à petit feu, & quand il sera à my-cuite, adjoûtés-y quinze belles Vanilles pulverisées; observant de les étendre dans toute la liqueur, en l'agitant avec une spatule de bois ou d'argent; puis ayant encore

donné un quart de cuitte à vôtre Sirop, clarifiez-le en le passant par la même chausse, puis l'ayant remis dans la bassine adjoûtés-y trois onces de Sirop d'œuillets, & le cuisés jusqu'en consistance.

On donne ce Sirop avec beaucoup de succez pour adoucir & pour digerer la matiere du Rheume & des fluxions de poitrine, pour arrêter la toux, pour remedier aux défaillances, pour calmer les esprits irrités, & pour rectifier les mouvemens depravés du sang.

Dans ces differentes occasions, on peut le prendre seul à la quantité de deux ou trois cuëillerées, mais dans les fiévres continuës & malignes, il

feroit mieux de mettre cette dose, dans quatre onces deau de fleurs d'orange ou de Melisse, de même que dans le Rheume, & dans les fluxions de poitrine, on doit comme il a été dit, le mettre en place de sucre dans le Chocolat dégraissé.

Cette derniere façon de le prendre sera aussi tres efficace dans les indigestions, dans les vomissemens, dans les coliques, dans la diarrhée & dans la dissenterie, mais comme il est des personnes qui ont une aversion insurmontable pour le Chocolat, il est bon de dire qu'on peut aussi le prendre dans le Thé ou dans le Caffé simple, ou dans le laict Caffeté, c'est à dire dans

la teinture de Caffé tirée avee le laict.

Au ſurplus ſoit qu'on mette ce Sirop dans le Chocolat, dans le Caffé, ou dans le Thé, on peut s'aſſurer qu'il en augmente autant l'agréement que les vertus : & par-deſſus tout cela, on peut ſans ſcrupule en rendre l'uſage auſſi familier, que celuy des meilleurs & des plus communs alimens, ne pouvant cauſer aucune alteration nuiſible, en ceux mêmes qui joüiſſent d'une parfaite ſanté, à la difference de toutes les autres choſes qui peuvent être conſiderées comme remedes.

CHAPITRE X.

Du Chocolat Anti verien.

QUoyque j'aye rangé le Chocolat ſous le genre des Cordiaux, & que la nature aye beſoin d'être fortifiée par ces ſortes de remedes, pour reſiſter à la malignité des venins, dont la matiere venerienne eſt une eſpéce, il ne faut pas croire neanmoins qu'il ſoit d'une conſequence eſſentielle, pour l'action du ſpecifique dont je vay parler, puiſque ſans rien perdre de ſa vertu, il pouroit être donné en forme d'Opiate, ou en toute autre conſiſtance, & qu'il n'a été incor-

poré dans cette pâte que pour en faciliter l'uſage: c'eſt pourquoy ce n'eſt pas icy le lieu d'en faire la deſcription, mais ayant desja tant fait de bruit ſous le nom de chocolat antivenerien, je ne puis me diſpenſer de donner au moins une idée de ſa nature, & quelques regles pour ſon uſage, afin que ceux qui ayment le Chocolat, & qui auront le malheur de ſe trouver atteints de la plus univerſelle des maladies galantes, y puiſſent trouver les éclairciſſemens neceſſaires pour leur conſolation, & pour ſe tirer de la peine qu'ils auroient à comprendre, ce qu'on entend par ce nom de Chocolat antivenerien.

Or l'experience qui a montré que le mercure ou vif ar-

gent eſt un tres puiſſant reme-
de contre cette maladie, a fait connoître que ſon uſage eſt egalement dangereux & difficile à ſupporter. Les Artiſtes experimentés attribuënt ſes proprietez à ſa crudité & ſes mauvaiſes qualitez à ſa propre nature. Cõme celuy qu'on tire du plomb & de l'étain, leur perſuade qu'il eſt la ſemence au moins de la plûpart des metaux, la diverſe conſiſtance de ces metaux, leur fait conclure à bon droit, qu'étant capable d'une parfaite digeſtion, il doit être la propre matiere de l'Or, qui eſt tres maleable, qui eſt fort peſant, & qui eſt ſi analogique avec luy, qu'ils s'uniſſent naturellement enſembles, toutes les fois qu'ils

ſont approchés par une | mediocre diſtance.

Ces conſiderations m efirent préjuger autrefois, que l'Or contenoit en luy un mercure ſi parfait & ſi éxcellent, qu'il pouvoit avoir toutes les vertus du mercure vulgaire ſans en avoir les deffauts. Dans cette penſée je m'attachay à travailler ſur la marcaſſite ou mine d'or, & je le fis avec de ſuccés, que je trouvay la preparation du plus excellent anti-venerien qu'on puiſſe jamais inventer, puiſqu'il guerit radicalement la maladie que j'ay ditte en un mois ou environ, & que ſon vſage eſt ſi facile & ſi innocent qu'il agit pendant le ſommeil, qu'il ne donne aucune émotion in-

commode, & qu'on pourroit en user sans inconvenient beaucoup au delà de la cure.

Pour en tirer le bon effêt que je viens de dire : je fais donner le premier jour au malade, une prise de l'extrait purgatif de nos Artistes, & trois heures apres un boüillon, ou un demy verre de vin blanc, sans observer d'ailleurs pour ce jour, n'y même pour tout les temps de la cure, aucun autre regime universel, que celuy de ne point trop charger son estomach ny en dinant ny en soupant, & d'eviter l'usage coutumier ou excessif, du veau, du porc, du poisson, de de la patisserie, des fruits, & des legumes.

Ie dis expres l'usage exces-

ſif,ou coutumier ; car en quelques rencontres, une petite quantité de ces choſes ne peut tirer à nulle conſequence, ſur tout en ceux qui digerent bien : on peut même ſans ſcrupule boire du vin aux repas ſuivant l'habitude ordinaire, mais aux autres heures du jour, ou doit preferer les eaux mineralles de ſainte Reine, ou une tizanne preparée avec le polipode, & le bois de geniévre ; obſervant d'uſer ſeulement de l'une, ou de l'autre de ces boiſſons, le deuxieme jour de la cure ſans faire aucun autre remede.

Le troiſiéme jour je fais reïterer le même purgatif avec le même ordre : & le quatrie-je fais donner au malade le

ſoir en ſe couchant, & au moins deux bonnes heures apres avoir ſoupé une tablette du Chocolat anti-venerien, & je luy fais boire incontinent apres la quatrieme partie d'un demy ſeptier, ou de vin de Bourgogne, ou de vin d'Eſpagne, ou de vin muſcat, ou d'Hypocras ou d'eau clairette ſuivant le gouſt, ou ſelon que ces choſes ſe trouvent plus commodement ou plus difficilement.

Apres cela l'ayant fait coucher dans un lit baſſiné, & luy ayant humecté toute la peau, avec l'eſprit de vin compoſé de nos Artiſtes, je luy fais mettre une bouteille plei- d'eau chaude à la plante des pieds, & quelquefois encor

deux autres sous les aisselles, & l'ayant fait couvrir une fois plus que de coutume, je le laisse en cét état attendre la transpiration des humeurs, qui dans les premiers jours, ne va quelquefois guere plus loin que la moiteur, mais qui n'en pas long-temps sans passer à une sueur copieuse.

Le cinquieme jour je repete la même chose, le sixieme je reviens aux purgatifs, les septieme & huitiéme je repete encor ce que j'ay fais dans le quatriéme & dans le cinquieme, enfin le neuvieme je donne de nouveau le purgatif, & je continuë ainsi jusques à la fin de la cure, a donner alternativement deux jours du specifique & un jour du pur

gatif, cette methode n'étant variée que dans quelques occasions particulieres, dans lesquelles je dois m'accomoder aux dispositions extraordinaires des personnes que je traite.

Reste à faire observer, qu'encor que ces remedes puissent guerir radicalement la maladie dont il s'agit ; elle est quelquefois accompagnée d'autres especes de maladies galantes, par exemple des ulceres & des carnosités de l'uretre, pour la guerison desquelles on doit adjoûter à la cure universelle, les remedes particuliers qui leurs conviennent ; de même que la carie des os doit être corrigée par le fer ou par le feu, suivant les regles

de la Chirurgie, étant impossible d'y remedier par quelque autre moyen que ce soit, ny même par la salivation mercurielle, si longue & si violente qu'elle puisse être.





LE BON USAGE DU THE', DU CAFFE' ET DU CHOCOLAT.

QUATRIESME PARTIE.

CONTENANT L'EXPLICATION des Figures comprises dans les parties precedentes, & quelques remarques sur des singularitez de nouvelles invention relatives au mesme sujet.

CHAPITRE PREMIER.

Des Figures de la premiere partie.

POUR traicter mon sujet aussi parfaitement qu'il étoit a souhaitter, j'ay dû sup-

poſer un Lecteur également curieux & ignorant de tout ce qui en peut faire partie, & m'impoſer la neceſſité de le ſatisfaire ſans aucune reſerve, mais n'ayant pû ſuivre ma reſolution, ſans traicter de diverſes choſes, qui paraîtront fort triviales à un grand nombre de perſonnes, j'ay penſé que je devois m'en expliquer d'une maniere tres abregée, dans les traitez particuliers que je viens de donner, & en ſeparer même l'explication des Figures, pour ne pas fatiquer ceux qui ne cherchent que de nouvelles obſervations, ce qui a donné lieu à cette quatriéme partie, qui aura ſon utilité pour quelques gens, & qui ne ſera

point à charge aux autres.

Or dans la premiere planche de la premiere partie qui eſt à la page 11. j'ay fait repreſenter la plante du Thé, ſeulement au nombre de deux tiges pour ne point confondre l'objet, étant d'ailleur facille d'en imaginer tout un champ diſpoſé comme ceux de nos feves. On voit prés de ces tiges un Indien qui cueille les fueilles de Thé l'une apres l'autre, & qui les amaſſe dans un petit panier qui eſt à ſes pieds, ce qui paroît dans un trop grand éloignement, pour avoir pû mieux repreſenter la denteleure de ces fueïlles.

Au devant du champ où ces tiges ont été placées, j'ay fait voir un Parquet ſur lequel eſt

un carreau, où est assis un Indien de consideration, tenant à la main une chique de Porceleine remplie de Thé, en sorte que le Poulce soutient le dessous de la Chique, en appuyant sur le cercle qui luy sert de pied, & les doigts indices & du milieu, les bords de la Chique qui doivent étre receus par les leures, & qui ne sont jamais trop chauds pour cela, ce qui fait qu'ils ne brûlent point les doigts, non plus que le cercle de dessous, au lieu qu'on ne pourroit prendre la Chique par tout autre endroit sans se brûler, lors que le Thé y a été mis bouïllant, outre qu'il seroit difficille de la tenir d'une façon mieux

ſeante & plus commode.

Quand à la deuxieme planche de la même partie étant à la page 34. elle repreſente à la premiere Figure la forme des pots à Thé, qu'on fait faire en Europe de la grandeur que l'on veut, de vermeil doré, d'argent ou d'étain. La deuxiéme fait voir un des pots de la Chine de terre ſizelée ſimple, enfin les 3. 4. & 5. repreſentent trois differens pots de terre la même montez ſur des lampes à conſolles de Leton doré, ou ſeulement plané & bruny, que j'ay inventées pour l'ornement & pour la commodité, ny ayant rien de plus propre ſur des cabinets & ſur des cheminées, & le Thé

pouvant être fait tres agrea-blement ſur la table même où l'on mange, ou en tout autre endroit que l'on veut, au moyen d'une meche imbibée d'Eſprit de vin, qu'on met dans la fiole de la lampe.

CHAPITRE II.

Des figures de la ſeconde Partie.

LA planche qui eſt à la page 86. repreſente la tige de la plante du Caffé, encore chargé de ſon fruit entier, au bas de laquelle j'ay encore fait repreſenter la graine depoüillée de ſon écoſ-ſe, & diviſée par fêves diſtin-ctes, à la diference de celles qui ſont encore dans leurs

écoſſes ; car elles y ſont au nombre de deux, jointes du côté où eſt une eſpece de fente ; & où elles ont une ſorte de face applattie, au moyen de laquelle étant jointes, & renfermées dans leurs écoſſes, elles ont la forme qu'on voit en regardant la tige.

Je dois dire icy par occaſion que pendant l'impreſſion de ce livre, le prix du Caffé en graine s'eſt tellement augmenté, qu'il s'eſt vendu en gros juſqu'a trente cinq ſols la livre, en ſorte qu'il ſe vendra pendant le cours de l'Hiver prochain, au moins quarante ſols, & par conſequent un écu en poudre, ſur quoy même les Marchands fidels, ne pourront trou-

qu'un tres mediocre profit.

La deuxiéme planche qui eſt à la page 149. fait voir à la premiere figure, une caffetiere montée ſur un fourneau qui luy eſt approprié, & au moyen duquel on prepare le Caffé à la vapeur de l'Eſprit de vin, le fourneau ayant dans ſon fond une lampe a trois meches qu'on voit à la deuxiéme figure, & dans laquelle on met l'Eſprit de vin, pour ſervir à l'entretien de la flamme des meches.

La troiſiéme figure repreſente un éteignoir qu'on met ſur la lampe, pour éteindre les méches lors que le Caffé eſt preparé.

Ces ſortes de Caffetieres à fourneaux peuvent être de

quelque utilité, mais il s'y trouve neanmoins beaucoup de choſes à redire, car en premier lieu elles ne peuvent être portées ſans quelque incommodité, par cette raiſon qu'elles ont trop de volume, & que la Caffetiere ſe ſepare trop facilement d'avec le fourneau. En deuxiéme lieu, parce que les trois mêches font un ſi grand feu, que tres ſouvent il fond la ſoudeure & l'étamure même du fer blanc. Et en troiſiéme lieu, parce que le reſtant de l'eſprit de vin ne peut être laiſſé dans la lampe ſans être répandu, & que neanmoins il n'en peut être retiré pour eſtre mis dans un autre vaiſſeau ſans peine & ſans embarras.

Ces considerations m'ont porté à inventer la Caffetiere portraive qui est figurée à la page 151. & qui est d'autant plus com mode, qu'étant fermée comme on la voit à la premiere figure de la planche, elle n'a au plus que quatre pouces de haut & deux de diamettre ; quoy que dans cét état elle comprenne le fourneau, la lampe, l'esprit de vin, le vase à faire la boisson, la poudre de Caffé, le Sucre, la cuillere, un fusil, une bougie, deux tasses & deux soucoupes, ce qui n'auroit pû être representé par parcelles, mais j'ay crû que je devois du moins faire representer cette caffetiére, telle qu'elle est disposée lors qu'on prepare le Caffé, &

c'eſt ce qu'on voit à la deuxiéme Figure, en laquelle j'ay fait paroître le manche ouvert c'eſt à dire en état de ſervir, au lieu que dans la premiere il eſt ployé d'une maniere propre, à ne pas empêcher que la machine ne ſoit miſe commodement dans la poche.

Il eſt à remarquer que la Lampe eſt tellement diſpoſée quelle contient l'Eſprit de vin, ſans qu'il s'en puiſſe repenſdre une ſeule goute dans quelque agitation que ce ſoit.

Nos Artiſtes ont de ces machines de differentes Eſtoffes, entre leſquelles il y en a d'un prix modique, mais qui ne laiſſent pas d'eſtre tres propres.

Au ſurplus j'ay dit que

cette Caffetiére n'étoit qu'une legere idée d'une nouvelle machine beaucoup plus complette, & en effet on n'aura pas de peine à en demeurer d'accord, lors qu'on aura leu ce que nos Artiſtes en ont dit dans la liſte de leurs Marchandiſes, qu'ils m'ont prié de placer à la fin de ce Livre.

Quand à la Planche qui eſt à la page 155. outre qu'elle exprime ſuffiſamment ce dont il s'agit, elle eſt precedée en quelque ſorte de ſon explication, à cauſe de ce qu'on a dû dire en cet endroit, touchant la Caffetiére repreſentée par la premiere figure.

Il en eſt preſque de même de la figure qui eſt à la page 162. car tout ce que j'en

puis dire icy, eſt que le corps de ce Fourneau eſt de terre cuitte, & que le deſſus peut être de la matiere même des Caffetieres, c'eſt-à-dire de cuivre ou d'argent; car quand à la Lampe ſa forme eſt aſſez indifferente pourvû qu'elle ait trois mêches, qui répondent chacune vers le milieu du fond de chaque Caffetiere.

Pour ce qui eſt de la Planche qui eſt à la page 168. je dois dire que la premiere Figure repreſente un cabaret à Caffé, qui ne ſçauroit être bien ſeant ſans être d'argent, & que celuy de la deuxiéme figure, eſt ordinairement de veritable lachinage; mais que néanmoins nos Ebeniſtes en

font de façon de la Chine, qui ne laissent pas d'être tres propres & tres honnestes, & qui sont comme les veritables Chinois, ou carrez, comme celuy dont je parle, ou Octogones, ou ronds, ou de diverses autres formes.

CHAPITRE III.

Des figures de la troisiéme partie.

EN parcourant le traité du Chocolat, qui fait le sujet de la troi siéme partie de cét Ouvrage; on trouve à la page 203. une Figure qui represente le Cacavifere avec son fruit entier; mais qui ne demande pour explication, que ce qui en a esté dit dans le

chapitre deuxiéme de cette même partie, où il eſt particulierement traité du Cacao, c'eſt à dire des amandes renfermées dans ce fruit, & qui ſont la matiere principale du Chocolat.

Il en eſt ainſi de la figure qui eſt à la page 205. & qui repreſente les diverſes eſpeces de Cacao, car elle eſt immediatement ſuivie d'une ſuffiſante explication.

Quand à la figure qui eſt à la page 247. & qui repreſente un homme faiſant la pâte de Chocolat, il faut obſerver que les pieds qui ſoûtiennent la pierre, doivent être de fer, & qu'ils doivent faire corps avec le chaſſis de même matiere qui eſt marqué A & qui tient

tout le carré de la pierre dans le milieu de ſon épaiſſeur, ce qui ſert beaucoup à la conſerver, empêchant même qu'elle ne ſoit s'y facilement fenduë par la chaleur, au reſte la chaufrette marquée B, peut être de terre ou de fer, mais quand on fait le Chocolat ſur un plancher de bois, il eſt mieux qu'elle ſoit de terre, quoy qu'étant de fer on pourroit mettre une tuile au deſſous. Il eſt à remarquer qu'elle doit être miſe ſous la pierre, une heure au moins avant que de commencer le travail, afin quelle ſoit chaude quand on y mettra le Cacao, mais avec cette obſervation, qu'il ne faut d'abord qu'un braſier

peu ardent pour mieux conſerver la pierre, qu'une chaleur trop forte & trop ſubite ne manqueroit pas de caſſer.

Reſte à dire que les deux extremitez du rouleau ſont beaucoup plus menuës que ſon milieu, qui doit avoir au moins la groſſeur d'une forte torche, & qui doit être limé & poly, & enfin que ces meſmes extremitez reçoivent en forme d'Eſſieux deux poignées de bois, qui facilitent beaucoup le mouvement qui doit être donné au rouleau pour écraſer le Cacao & le Sucre, & pour incorporer tous les ingrediens de la pâte.

Je viens maintenant au preſſoir qui eſt repreſenté à la page 253. & dans la forme du-

quel on doit remarquer son écroüe marqué A, à l'extremité superieure duquel est le travers qui sert à le tourner; pour ce qui est de son extremité inferieure, elle est jointe au carré ou table de bois qui sert à presser également la feüille de dessus, celle de dessous étant appuyée sur le fond du pressoir, ainsi qu'on peut l'imaginer.

Il est à remarquer que par l'usage de ce pressoir, non seulement on tire la graisse surabondante du Cacao, à l'ayde du papier gris qui s'en imbibe, mais on consume même par la chaleur, les parties musilagineuses qui le rendent relachant & affoiblissant.

Aprés tout n'ayant rien à

dire ſur les Moulinets qui ſont figurez à la page 274. & où leurs differentes formes ſont aſſez clairement exprimées, je finirois cette troiſiéme partie, ſi pour ſatisfaire à la curioſité de quelques perſonnes, je ne me trouvois obligé à déduire dans le Chapitre ſuivant, les Marchandiſes à la diſpenſation deſquelles nos Artiſtes ſont particuliérement occupez.

CHAPITRE IV.

Des Marchandiſes qui ſont actuellement diſpenſées par les Artiſtes du Laboratoire Royal des quatre Nations.

A l'occaſion des exercices que j'ay l'honneur de di-

riger sous les ordres de Monsieur le premier Medecin du Roy, concernant la recherche & Verification des nouvelles découvertes de Medecine, les Artistes que j'employe à cét effet s'occupent encore autant utilement pour le public que pour eux-mêmes, à la dispensation des Remédes, Instrumens & Machines, dont on va voir le dénombrement.

La Teinture cordiale ou Or potable, & la poudre Diaphoretique d'or.

La Pierre infernale, la Teinture & le Vitriol de Lune, ou Argent.

Le Sel, les fleurs & le Magistere de Zink, d'Etain & de Bismuth, ou Estain de glace.

Le Sel, le Magiſtere, le Baume & l'Eſprit ardent de Saturne ou plomb.

Les Criſtaux & l'Eſprit de Venus, ou Cuivre.

Le Crocus aſtringent, le Crocus aperitif, la Teinture, l'Extrait & le Sel de Mars, Fer ou Acier.

Le Sublimé doux, le Precipité blanc, le Precipité rouge, le Precipité jaune ou Turbit mineral, & l'Huile de Mercure ou argent vif, & generalement toutes les preparations Chimiques des Metaux & Marcaſites.

Le Regule, le Soulfre doré, le Crocus, le Verre, le Diaphoretique, les Fleurs, le Cinabre, l'Algaroth, le Bezoard, & l'Huile ou Beure d'Antimoine.

Le Magiſtere, le Sel & la Teinture de Corail.

Le Criſtal mineral, le Sel Policreſte, l'Eau forte, l'Eſprit & le Sel Alkali du Nitre ou Salpeſtre.

L'eau Regale, les fleurs, l'Eſprit volatile & l'Eſprit fixe de Sel armoniac.

L'Eau Stiptique, la Pierre Medicamenteuſe, le Gilla, le Sel & l'Eſprit de Vitriol.

L'Eau & l'Eſprit d'alun.

Les Fleurs, le Baume, le Sel, le Magiſtere & l'Eſprit de Souphre.

L'Huile & le Sel volatile de ſuccinum, Karabé ou Ambre jaune.

L'Eſſence d'ambre-gris, l'Huile de Briques ou des Philoſophes, l'Eſprit de Sel, & ge-

neralement toutes les preparations Philoſophiques, concernant les Sels Mineraux & les Bitumes.

La Reſine de Jalap, la Reſine de Scammonée, l'Extrait d'aloës & l'extrait de Rhubarbe.

L'Huile & le Sel de Gayac.

L'Eſſence & l'Eau diſtillée de Canelle.

La Teinture, l'Extrait & le Sel de Quinquina.

L'Eſſence de Geroſles, l'Huile de Muſcades, les Fleurs de Storax, l'Huile de Mirrhe, l'Huile & les fleurs de Benjoin.

L'Eau de Vie rectifiée, l'Eau de Vie Theriacale. l'Eſprit de Vin rectifié, l'Eſprit de Vin Tartariſé, & l'Eſprit de Vin Camphoré.

L'Eſprit de Sucre, le Vinaigre diſtilé, & l'Eau rouge de la Reine d'Hongrie ou Eſprit de Vin compoſé.

L'Excellente Eau de la Reine d'Hongrie de Montpellier, & celle qui eſt preparée publiquement avec l'Eſprit de Vin rectifié & les pures fleurs de Roſmarin.

L'Eau de Cordouë, l'Eau de fleurs d'Oranges, l'Eau de millefleurs, l'Eau d'Anges, & le Lait virginal.

La Creſme, la Teinture, le Magiſtere, le Sel Volatile & le Sel Emetique de Tartre.

Les Pierres à Cauteres.

Le Laudanum ou extrait d'Opium.

L'Huile & le Sel de Tabac.

L'Huile & l'Eſprit de Therebentine.

L'Huile de Camphre.

L'Huile & l'Eſprit de gomme Ammoniac.

Le Sel & l'Eau diſtilée d'Ozeille, d'Abſinthe, de Cochlearia, de Creſſon, de Meliſſe, de Mirthe, de Roſes, de Lavande, de Courges, de Melons, de Citrons, de Fraiſes, de Noix, de Piſſenly, d'Aigremoine, de Menthe, de Serpolet, de Scordium, d'Alkequange, de Veronique, de Chelidoine, de Laituës, de Fenoüil, de Pavots, de Primevere, d'Argentine, de Nenuphar, de Chicorée, de Reyne des prez, de Tilleüil, de Cerfeüil, de Pourpier, de Melilot, de Bourache, de Rhuë, de Quintefeüille, de Muguet, de Centaurée, de Scabieuſe, de Scorçonnere, d'Houblon, d'Ar-

moise, de Sabine, de Rosmarin, de Geniévre, de Persicaire, de Lis, de Sureau, de Thim, de Sauge, de Consolides, de Parietaire, de Soucy, de Fumeterre, de Buglosse, de Plantain de Chardon beny, de Millepertuis, &c.

L'Essence, de Rosmarin, de Sabine, de Rhuë, de Sauge, de Sariette, d'Anis, de Fenoüil, de Fleurs d'Oranges, de Jasmin, de Tubereuses, de Geniévre, &c. Et generalement toutes les preparations Spagiriques qui se font sur les diverses parties des plantes.

La Poudre, l'Axunge, l'Esprit Sudorifique & le Sel vôlatile de Viperes.

L'Esprit & le Sel volatile de Crapaux, de Corne de Cerf & d'urine.

Les Eaux diſtillées de Teſte de Cerf, & de Sperme de Grenoüilles.

L'Eſprit de Miel, l'Huile de Cire, & generalement les Remedes qui ſe tirent des animaux entiers ou de leurs parties.

L'eau de pluye, l'eau de neige, l'Eau de roſée de May, & generallement les Eaux qui ſe tirent des Méteores.

Le Sirop d'œillets, le Sirop de Grenades, le Sirop de Corail, le Sirop de Canelle, le Sirop Magiſtral, le Sirop de Kermes, le Sirop de Fleurs d'Oranges.

Le Sirop de Capillaires de Paris, de Montpellier & de Canada.

Les Tablettes de Guymauves, & les Tablettes d'Acier.

La conſerve de Roſes, la conſerve de fleurs d'Oranges, la conſerve de Violettes, la conſerve d'Ache , & la conſerve de Kinorhodon ou Grattecul.

La Confection d'Hyacinthe & la Confection d'Alkermes, ſimples ou ambrées.

Les Pillules perpetuelles, les Pilules d'aloës, Ante cibum ou de Franfort, les Pilules de Mercure & les Pilules Catholiques.

Le Sucre d'Orge & les Sucs de Regliſſe, de Blois & d'Alençon.

L'Orvietan Original d'Italie, & la Theriaque de Paris, de Veniſe & de Montpelier.

Les Trochiſques, les Huiles, les Baumes, les Emplaſtres, les Ceroüennes, les Onguents

les Cerats, & generalement tous les Remedes de la Pharmacie ordinaire.

Le Sirop de Vanilles qui se met dans le Chocolat en place de Sucre pour en augmenter l'agrément, & qui est d'un effet merveilleux dans les rhumes & dans les fluxions de poitrine.

Le Sirop de Caffé qui se met pareillement dans le Caffé, pour en augmenter l'agrément & les vertus.

Le Sirop de Thé simple, dont ont fait le mesme usage à l'égard de la boisson de Thé, & le Sirop de Thé Febrifuge, qui guerit en tres peu de jours & de prises, toutes les especes de Fiévres d'accez.

Les Remedes du Roy com-

muniquez par feu Monsieur le Prieur de Cabriere, & divers autres remedes experimentez pour la guerison des Hernies ou Descentes.

L'Eau, les grains & les parfums Hysteriques, & divers autres Specifiques contre les Vapeurs, les Suffocations, les Retentions, les pertes blanches, & les autres maladies de la Matrice.

Le Chocolat degraissé, le Caffé Volatile, & le Thé en conserve.

Le Baume blanc de Judée.

Le Verjus & le Fiel de Bœuf preparez.

La Pâte d'Amande, la Crême de Perles, l'Eau de Secondine, l'Eau de Fraises, l'Eau & la Pomade Cosmetique, & diverses

ſés autres preparations pour corriger le vices de la peau, du Viſage & des mains.

Le Baume Apoplectique ou Parfum d'Angleterre.

L'Eſſence Vegetale, & divers autres remedes pour arreſter la douleur & la Carie des dents.

L'Opiatte de Corail, la Pomade rouge, & divers autres remedes pour les vices des Dents & des Lévres.

Le Baume vert de Monſieur de Blegny, l'Eau Phagedenique, le Baume du Perou, l'Eau d'Arquebuſades, le Colire de Lanfrant, & pluſieurs autres Topiques tres efficaces, pour Cicatriſer les playes & les Ulceres.

L'Eau Ophtalmique, l'Onguent oculaire, la Tutie pre-

parée, & divers autres remedes cõtre les maladies des yeux.

L'Opiate Antivenerien, les Bougies, l'Injection amortissante, l'Onguent Cicatrisatif, & generalement les plus promts, les plus faciles & les plus assurez Specifiques contre les Maladies Veneriennes.

L'Huile de Palmes, & l'Emplastre contre les douleurs des Rhumatismes & de la Goutte.

La Pomade contre les Hemorrhoïdes.

L'Onguent infaillible contre la Teigne.

Les Grains purificatifs du sang.

La Poudre Cephalique, l'Opiate vomitive, & divers autres Remedes contre la Migraine, & toutes autres douleurs de teste.

Les Caſſolettes Royales à Lampe & à Girandolles, ſervant à parfumer & à des-infecter les Chambres pour le plaiſir & pour la ſanté, tres commodement & à tres peu de frais, ſans aucune aparence de fumée, la vapeur qui s'en exhale étant imperceptible.

Le Lait Virginal d'Amarante, qui fortifie le Cœur & le Cerveau, & qui reſiſte à l'air infecté qui cauſe la peſte, la petite verolle, la diſſenterie & les autres maladies populaires & contagieuſes, en la recevant en vapeur par la reſpiration, au moyen des Caſſolettes Royales.

Les Sels de Thé, de Caffé & de Cacao.

Le Cachou Ambré, & les Paſtilles d'Eſpagne pour la

bouche & pour les Parfums.

Toutes les eſpeces de pots à Thé, de Caffetieres & de chocolatieres, nouvellement inventées par Monſieur de Blegny, pour preparer tres utilement le Thé, le Caffé & le Chocolat, avec le Livre nouvellement Imprimé par Privilege du Roy, qui enſeigne le bon uſage qu'on doit faire de ces boiſſons ; & des utenciles qui ſervent à les preparer.

Le Thé de la Chine, la Fleur de Thé du Japon, & les Vanilles de Guatimala.

L'Ambre, le Muſc & la Civette de la meilleure qualité.

Toutes ſortes de Vaſes de Porcelaines, de Criſtal, de racines & de bois veinez, pour prendre les Sirops & les autres

boissons cy-devant specifiées.

Diverses pierres Medicamenteuses pour preparer en tous lieux & à peu de frais, toutes sortes d'Eaux minerales artificielles.

L'Eau digestive qui fortifie le cœur & l'Estomach, & qui rectifie les vices de la digestion.

Les Eaux distillées de Thé & de Caffé.

La Machine admirable nouvellement inventée par Monsieur de Blegny, qui n'est qu'aussi grande & presque aussi pesante qu'une mediocre marmite, & dans laquelle neanmoins on peut preparer toutes sortes d'alimens & de ragousts, rôty, boüilly, friture, grillades, patisseries, &c. aussi bien que toutes sortes de remedes, même

les plus difficiles & les plus laborieux de la Chimie, ſans bois ny charbon, ſans ſujetion ny embarras quelconques, à feu toûjours égal, en moins de temps & à moins de dépens que toutes les operations & preparations qui ſe font à l'ordinaire; ſervant en outre à rôtir la graine & à preparer la boiſſon de Caffé, ſans permettre la diſſipation d'aucune de ſes parties volatilles, & rôtir & degraiſſer le Cacao pour la preparation du Chocolat: en un mot à tout ce qui peut demander du feu.

Le Treſor d'Eſculape qui n'occupe que la quatriéme partie d'une poche ordinaire, & qui contient diverſes boëtes & fioles, où ſont renfermez tous

les Remedes qui peuvent ſervir aux occaſions preſſantes & ſubites ; ce qui eſt d'une tres grande utilité aux perſonnes ſujettes aux vapeurs, à celles qui ſont menacées d'Apoplexie ou d'autres maladies promptes & mortelles, à celles qui ont quelque lieu de craindre les venins ou poiſons, & particulierement à celles qu'une ardente charité conduit dans les priſons & dans les maiſons des pauvres infirmes.

L'Orvietan Catholique, ou antidote univerſel qui ne coute preſque rien, & qui ſurvient à toutes les maladies des pauvres gens & de leurs beſtiaux.

L'Huile de Nicotianne & divers autres Specifiques contre la ſourdité & le tintement d'Oreilles.

La Pomade Hemorrhoydale & divers autres topiques pour resoudre & pour adoucir les Hemorrhoïdes.

Les Bandages de la Manufacture Royale, à ressort brisez & à vis, montez suivant les observations de Monsieur de Blegny qui en est l'Inventeur, pour assurer la guerison des Hernies ou Descentes curables, & pour retenir les plus glissantes & les plus fortes, dans tous les differens mouvemens du corps.

Les Bandages & les Pessaires qui arrestent toutes especes de Descentes de Matrice.

La Poudre Cornachine, la Poudre Hydragogue, & plusieurs autres Specifiques singuliers contre les Hidropisies curables.

Les

Les Dragées purgatives & les Maſpains purgatifs.

Le Corail & les Yeux d'Ecreviſſes preparez.

L'Eau d'Ognon, l'Eau de Bellegarde, l'Eau Imperiale, & les autres compoſitions plus efficaces contre le gravier, les pierres, les glaires, & generalement ce qui cauſe les coliques Nephretiques.

Le Diabotanum, & divers autres Emplâtres pour reſoudre & diſſiper les Loupes.

Les Beſicles à reſſort pour redreſſer les yeux bigles, & les autres Inſtrumens, Machines & Remedes Specifiques, pour la preſervation & pour la gueriſon de toutes les eſpeces de maladies curables, qui ont été examinez & approuvez par

les premiers & plus fameux Medecins & Chirurgiens de la Cour & de Paris ; ainsi qu'il est justifié par les approbations authentiques qu'ils ont accordées à Monsieur de Blegny, & qui sont incerées à l'entrée de ses Livres, dont le Catalogue ensuit.

L'Art de guerir les Maladies Veneriennes, expliqué par les principes de la Nature & des Méchaniques. 3. Volumes in 12. qui se vendent 4 l. 10. s.

Les Recueils des Journaux de Medecine, contenant toutes les nouvelles découvertes des Medecins & Artistes de ce siécle. 3. Vol. in 12. 6. l.

Le Remede Anglois, pu-

blié par ordre du Roy, avec les obſervations de Monſieur le premier Medecin de ſa Majeſté, 1. Vol, in 12. 1. l.

La Doctrine des Rapports de Chirurgie, fondée ſur les Maximes d'uſage, & ſur la diſpoſition des Nouvelles Ordonnances. 1. Vol. in 12. 1. l. 10. ſ.

Les Obſervations qui ont eſté faites ſur les Aſtres depuis l'Invention des Lunettes d'approche, avec les utilitez qu'on en peut tirer pour la pratique de la Medecine. 1. l. 10. ſ.

Diſſertation ſur un Remede qui guerit la Maladie Venerienne promptement, ſurement & facilement. 15. ſ.

L'Hiſtoire Anatomique d'un

Enfant qui a esté 25. ans dans le ventre de sa mere, avec des des Refléxions qui en expliquent tous les Phœnomenes. 10. sols.

L'Art de guerir les Hernies ou Descentes, avec la construction l'usage & les utilitez des Bandages à ressort inventez par l'Autheur, un volume in 12. 1 l. 10 s.

Et quelques autres aussi curieux.

Au reste presumant que les Curieux seront bien aise de trouver icy une plus ample description des Cassolettes Royales, que ce qui vient d'en être dit, j'ay crû qu'on trouveroit icy avec plaisir, les reigles que j'ay données

pour le bon uſage qu'on en doit faire.

CHAPITRE V.

Des Caſſolettes Royales, nouvellement inventées par l'Autheur.

PEndant tout le cours de la vie humaine, les actions naturelles cauſent également la diſſipation des ſubſtances ſpirituelles & corporelles, dont la reparation doit être continuelle dans chaque perſonne pour ſa conſervation. Les ſubſtances ſpirituelles ſont reparées par l'air que nous reſpirons, & les corporelles par toutes les ſortes d'alimens liquides & ſolides que

nous recevons par la bouche, & que nous comprenons sous le terme general de nourriture ; mais tout de même que l'usage des mauvais alimens nous determine à toutes especes de maladies, de même aussi un air impregné de particules impures & contraires à nôtre constitution, ne tend que trop efficacement à la destruction de nôtre santé : c'est pourquoy lors que nous sommes libres sur le choix des alimens, nous preferons naturellement les plus sains & les plus conformes à nôtre temperamment, & lors que nous sommes abstraints à la necessité d'user sans distinction de ceux qui nous sont le plus contraires, nous nous efforçons

par differens moyens d'en corriger les plus méchantes qualités. La même chose se pratique à l'égard de l'air. On choisit le meilleur quand on peut. On corrige le mauvais autant qu'il est possible, & il est tres raisonnable d'en user ainsi ; mais les moyens qui ont été pratiqués jusques icy pour cette rectification, sembloient demander quelque rafinement pour une juste œconomie & pour une plus grande utilité.

C'est pourquoy ayant été penetré par les remontrances de nos Artistes. Je me suis attaché à ce rafinement avec tant de succez, que j'ay inventé un tres agreable moyen pour parfumer les chambres

dans tous les differends besoins qu'on en peut avoir, & cela si commodement & à si peu de frais, qu'il seroit difficile de donner au public une invention plus avantageuse.

Ce moyen est une petite lampe tres propre, ayant deux petites consoles qui soutiennent un globule de cristal, dont l'emboûchure forme un tuyau tres delicat, un peu courbé dans son milieu en forme d'angle mousse. La petitesse de ce globule n'empêche pas qu'il ne contienne une quantité considerable de liqueur à cause de sa forme ronde. C'est dans sa capacité que doit être contenuë la liqueur qu'on veut reduire en vapeur pour

parfumer les chambres, & il ſuffit pour qu'elle y entre, qu'on chauffe un peu le globule, & qu'on mette enſuite le bec dans la liqueur qu'on y veut inſinuër, car elle y eſt attirée naturellement par la chaleur & par le vuide; alors ayant placé le globule ſur le cercle qui eſt ſoûtenu par les deux conſoles, & mis dans la lampe qui eſt au deſſous, un peu d'eſprit de vin & une petite mêche de coton, on allume cette mêche, qui ſans ſe conſommer fait une petite flamme tres agreable, au moyen de laquelle le globule étant échauffé, la liqueur boüillonne & s'exhale par le petit tuyau, d'où reſulte une vapeur continuelle, qui eſt

preſque imperceptible, & qui ne laiſſe pas de parfumer toute la chambre.

On peut placer cette lampe en tel endroit de la chambre qu'on veut, du moins ſi on en excepte le deſſous de la cheminée, par le tuyau de laquelle la vapeur s'exhaleroit. On peut même le cacher dans un recoin ou derriere un pilaſtre d'alcove, obſervant ſeulement que plus il eſt bas placé, plus l'air de la chambre ſe trouve également parfumé, le propre de la vapeur étant de monter. On peut auſſi dans un même lieu en mettre deux ou tel autre nombre que l'on veut, ſelon qu'il doit être plus ou moins parfumé, quoy qu'un ſeul ſoit ſuffiſant, pour ôter

toute la mauvaiſe odeur d'une grande chambre, & pour la remplir du parfum dont on a fait choix.

Il eſt à remarquer, qu'en empliſſant ſeulement les deux tiers du globule de quelque liqueur odoriferante que ce ſoit, elle ne ſe trouve qu'à peine diſſipée en l'eſpace d'une heure, pendant lequel il ne s'uſe qu'à peine pour trois deniers d'eſprit de vin, ſi bien que la liqueur odoriferante ne pouvant valoir qu'à peu prés autant, il arrive que pendant tout le temps qu'une Dame peut être à ſa toilette, ſa chambre eſt tres-agreablement parfumée, ſeulement en faiſant au plus un ſol de depenſe.

Ce qu'il y a en cela de commode, est qu'on n'a pas la sujettion d'observer la consommation de la liqueur, pour se mettre en peine d'éteindre la Lampe lors que la globule paroit vuide; car bien qu'il soit tres mince, j'ay trouvé le moyen de le rendre propre à resister au feu sans contenir aucune liqueur, pendant tout le temps que l'on veut.

Ces parfums ont encore cela de plaisant, qu'on en peut faire placer autant qu'on veut sur les branches des lustres de crystal, ou de toutes autres especes de Girandolles & de chandeliers à plaques, pour parfumer les salles & les chambres, lors des bals, des balets, ou des autres fêtes galantes,

car les lampes de ces Caſſolettes ſont du moins un auſſi agreable effet que les bougies; outre qu'on peut y en mettre un tres grand nombre, ſans craindre qu'il faſſe à beaucoup prés tant de fumée, que la moindre paſtille miſe dans une Caſſolette commune, ou que la moindre quantité d'eau odoriferante miſe ſur une pelleſchaude, qui ſont les deux façons ordinaires de parfumer les chambres, & qui sōt l'une & l'autre deffectueuſes en cela, qu'elles conſomment beaucoup de matiere en peu de temps, & qu'il en exhale une vapeur ſi épaiſſe, qu'il ne ſe peut qu'elle n'apporte un grand dommage aux lits, aux tapiſſeries & autres meubles.

Au ſurplus lorſqu'il ne s'agit que du plaiſir, on peut faire choix du parfum qu'on ayme le mieux, la paſtille même, & les autres parfums ſolides pouvant à cét effet être diſſous dans de l'eſprit de vin, ou dans telle autre liqueur que l'on veut ; mais ſans cela on a aſſez d'autres liqueurs odoriferantes, par exemple l'eau-roſe commune, l'eau de roſes muſcades, l'eau de mille fleurs, l'eau de fleurs d'oranges, l'eau de Cordouë, l'eau d'Ange, &c. qui donnent un parfum tres agreable, auſſi bien que le lait virginal de Benjoin, & la liqueur qui ſe trouve dans ces eſpeces de pots pourris, qui ſont compoſés avec les fleurs les plus odoriferantes.

Outre ces liqueurs, le lait virginal d'Amarante que je fais preparer en nôtre Laboratoire, eſt d'une odeur tres ſuave & tres ſalubre, ayant la proprieté de fortifier le cerveau & le cœur, & de reſiſter puiſſamment à toutes eſpeces de mauvais air ; c'eſt pourquoy il doit être preferé à toute autre liqueur odoriferante, lors qu'en temps de peſte, de pourpre, de petite verole, de diſſenterie & de toute autre eſpece de maladies contagieuſes, il s'agit de rectifier un air malin & veneneux, & de s'oppoſer à ſon inſinuation dans la maſſe du ſang.

Il ya encore beaucoup d'autres indiſpoſitions dans leſquelles on peut tirer un tres

grand secours de ces Cassolettes, en mettant dans les globules certaines liqueurs convenables, car ces liqueurs étant receuës en fumée par la respiration, elles s'insinuent directement dans les poulmons, d'où elles sont incontinant portées au cœur, & ensuite dans les vaisseaux sanguinaires sans rien perdre de leur vertu, ce qui les rend plus efficaces que si elles avoient été prises par la bouche, puisqu'elles ne sçauroient soûtenir les digestions & les filtrations qui se font dans les voyes de la nourriture, sans être considerablement alterées: c'est pourquoy lors qu'on voudra resister à un assoupissement incommode sans user
de

de Thé n'y de Caffé, on pourra mettre dans le globule l'éau diſtillée de l'une ou de l'autre de ces boiſſons, de même que pour corriger une inſomnie on y pourra mettre l'eau de pavot.

L'eau de ſerpolet ſervira pour arrêter & pour digerer les Rhûmes & catharres. L'oxicrat fait avec l'eau-roſe & le vinaigre de ſaturne, ſera employé pour temperer les fiévres ardentes & continuës. L'eau rouge de la Reine d'Hongrie arrêtera tres ſouvent les fiévres intermittantes. L'eau ſtyptique ſera d'un grand effet contre les hemorragies du nez, contre les expectorations ſanglantes, & contre les pertes de ſang de la

matrice. L'eau de muguet ſervira beaucoup dans la migraine. L'eau hyſterique de nôtre Laboratoire abaiſſera preſque toutes les eſpeces de vapeurs dans les deux ſexes. Nôtre eau de vie Theriacale ſera un grand remede contre les défaillances & contre les palpitations de cœur. L'eau de limaçons aidera aux fonctions du foye. Les eſprits de cochlearia & de creſſon reſiſteront puiſſamment à la malignité du ſcorbut, & détruiront efficacement, toutes eſpeces de diſpoſitions mélancoliques & hypocondriaques. L'eau d'oignons mêlée avec un peu d'eſprit de Therebentine, appaiſera preſque toûjours la colique nephretique,

& pouſſera par les urines le gravier des reins, des ureterres & de la veſſie. Les regles retenuës pourront être provoquées par la ſeule vapeur de certaines Eaux aux femmes & filles dont on ſera aſsûré. Les pertes blanches ſeront ſouvent abſorbées par les eſprits de *ſuccinum* & de Therebentine mêlés en portion égale. L'eau alumineuſe abregera de beaucoup l'accés de la goutte ; enfin les Medecins pourront aiſément pourvoir par ce moyen, à une infinité d'autres maladies ſimples & compliquées, par la vapeur d'une infinité d'autres eſpeces de liqueurs, qu'ils pourront preſcrire au beſoin, ſuivant les regles de l'Art, au moyen

dequoy ils auront le plaisir de les guerir pour la plûpart, sans exciter les degoûts, les horreurs & les troubles, qu'on ne fait que trop souvent ressentir à la nature, en donnant par la bouche les remedes qui sont de l'usage ordinaire, ce qui n'interrompt que trop souvent les mouvemens salubres qui tendent à la guerison.

Au reste on doit dire que ces Cassolettes ont été si agreablement receuës du Roy & de toute la Cour, quelles ont merité a juste tiltre le surnom de Royales, que j'ay crû leur devoir donner.

FIN.

TABLE
DES CHAPITRES contenus dans ce traité du Thé, du Caffé, & du Chocolat.

PREMIERE PARTIE,

Traitant de la nature, des proprietés, & de l'usage du Thé.

CHAPITRE I. *De la forme exterieure du Thé, des lieux où on le cultive, & de ses differentes denominations.* page 1
CHAP. II. *Du choix, & des differens prix du Thé.* page 16
CHAP. III. *De la nature particuliere du Thé.* page 24
CHAP. IV. *Des differentes manieres de prendre le Thé.* page 30
CHAP. V. *Des vertus particulieres du*

Thé. page 43

CHAP. VI. *Du Sirop de Thé febrifuge.* page 54

SECONDE PARTIE,

Traitant de la nature, des proprietés, & du bon usage du Caffé.

CHAP. I. DEs *lieux où on cultive le Caffé, de sa forme, & de ses differentes denominations.* page 87.

CHAP. II. *De la nature du Caffé.* p. 83

CHAP. III. *Du choix, de la torrefaction, & du prix de la graine de Caffé.* p. 111

CHAP. IV. *Du choix, de la preparation, & du prix de la poudre ou farine de Caffé.* p. 137

CHAP. V. *De la preparation de la teinture ou boisson de Caffé, & de son usage en general.* p. 145

CHAP. VI. *Des preparations medecinales du Caffé.* p. 170

CHAP. VII. *Des proprietés particulieres de la boisson de Caffé.* p. 179

TROISIE'ME PARTIE,
Traitant de la nature, des proprietés, & du bon usage du Chocolat.

CHAP. I. *DU Chocolat en general.* page 192

CHAP. II. *Du Cacao, & du Sucre en particulier.* p. 200

CHAP. III. *Des ingrediens que les Americains ajoûtoient au Sucre, & au Cacao, dans la composition de leur Chocolat, avant la découverte de leur continent.* p. 220

CHAP. IV. *De la reformation du formulaire des Indiens touchant la composition du Chocolat.* p. 229

CHAP. V. *De la composition du Chocolat.* p. 242

CHAP. VI. *De la sophisticatien, du choix, de la conservation, & du prix du Chocolat.* p. 259

CHAP. VII. *De la boisson, ou breuvage du Chocolat.* p. 265

CHAP. VIII. *Des proprietés du Chocolat.* p. 382

CHAP. IX. *Du Sirop de vanilles.* p. 286
CHAP. X. *Du Chocolat Anti-venerien.* p. 291

QVATRIÉME PARTIE,

Contenant l'explication des Figures, comprises dans les parties precedentes, & quelques remarques sur des singularitez de nouvelle invention, relatives au même sujet.

CHAP. I. DEs *Figures de la premiere Partie.* page 301
CHAP. II. *Des Figures de la seconde Partie,* page 306
CHAP. III. *Des Figures de la troisiéme Partie,* page 314
CHAP. IV. *Des marchandises qui sont actuellement dispensées par les Artistes du Laboratoire Royal des quatre nations,* page 319
CHAP. V. *Des Cassolettes Royalles nouvellement inventées par l'Autheur:* page 343

Fin de la Table.

2 [illegible]

